

MEĐIMURSKO VELEUČILIŠTE U ČAKOVCU

STRUČNI STUDIJ MENADŽMENT TURIZMA I SPORTA

INES ŽUČKO

GASTRONOMSKI TURIZAM ZAGORJA I DALMACIJE

ZAVRŠNI RAD

ČAKOVEC, 2019.

MEĐIMURSKO VELEUČILIŠTE U ČAKOVCU

STRUČNI STUDIJ MENADŽMENT TURIZMA I SPORTA

INES ŽUČKO

GASTRONOMSKI TURIZAM ZAGORJA I DALMACIJE

GASTROTOURISM OF ZAGORJE AND DALMATIA

ZAVRŠNI RAD

Mentor: mr.sc. Ivan Hegeduš

ČAKOVEC, 2019.

Sažetak

Suvremena turistička kretanja prošlog su desetljeća masovni oblik turizma polako, ali sigurno zamijenila sasvim novim pristupom turizmu odnosno selektivnim oblicima turizma. U takvim vrstama turizma svaki pojedinac putuje ne bi li se pronašao u području koje ga interesira i koje zadovoljava njegove individualne potrebe. U moru takvih oblika turizma našao se i gastronomski turizam, namijenjen pravim zaljubljenicima u hranu i zadovoljstvo koje hrana može pružiti. S obzirom na to da je hrana odnosno gastronomija postala jedna od ključnih odrednica prepoznatljivosti neke destinacije, sve se više vodi računa o tome što će se i kako ponuditi turistima ne bi li oni upravo kroz hranu upoznali običaje i tradicije toga kraja.

Hrvatska, koja je poznata kao zemlja s raznolikom gastronomskom ponudom, također ima svoje adute u takvim vrstama turizma, a Hrvatsko zagorje i Dalmacija samo su dva primjera. Naime, te su se dvije regije oduvijek ponosile svojom višestoljetnom tradicijom po pitanju odjeće, plesa, pjesme, a ponajviše ukusne hrane. Neka od jela koja potječu iz kuhinja ovih dviju regija toliko su poznata i sveprisutna da su prerasla u svojevrzne nacionalne simbole. Takva jela često se predstavljaju na raznim gastronomskim manifestacijama što je još jedan od načina kojima se gastronomski turizam želi približiti široj publici. Sve to prepoznali su i pozdravili turisti koji se rado vraćaju u ova dva potpuno različita kraja Hrvatske kako bi uživali u delicijama koje im se tamo nude.

Ključne riječi: *gastronomija, gastronomski turizma, Zagorje, Dalmacija, tradicija, specijaliteti, gastronomske manifestacije*

Sadržaj

Sažetak

1.	Uvod.....	6
2.	Gastronomija.....	7
2.1.	Razvoj gastronomskog turizma.....	8
2.2.	Gastronomski turizam u Republici Hrvatskoj.....	10
3.	Gastronomija Hrvatskog zagorja.....	12
3.1.	Karakteristike zagorske kuhinje.....	13
3.2.	Tradicionalna zagorska jela.....	15
3.2.1.	Zagorski štrukli.....	15
3.2.2.	Purica s mlincima.....	17
3.2.3.	Pisanica Stubica.....	18
3.2.4.	Zagorska juha.....	19
4.	Gastronomске manifestacije Zagorja.....	19
4.1.	Štruklijada.....	19
4.2.	Babičini kolači.....	20
4.3.	Gljivarenje v Stubakima.....	21
5.	Gastronomija Dalmacije.....	22
5.1.	Mediteranska prehrana.....	22
5.2.	Karakteristike dalmatinske prehrane.....	24
5.3.	Tradicionalna dalmatinska jela.....	25
5.3.1.	Poljički soparnik.....	25
5.3.2.	Pašticada.....	26
5.3.3.	Brudet.....	27
5.3.4.	Fritule.....	27
6.	Gastronomске manifestacije u Dalmaciji.....	28
6.1.	Međunarodni festival pršuta u Drnišu.....	28
6.2.	Za poljičkim stolom.....	29
6.3.	Noć punog miseca u Zadru.....	29
6.4.	Ninska šokolijada.....	29
7.	Enološki turizam.....	30
7.1.	Vina Hrvatskog zagorja.....	31
7.2.	Vina Dalmacije.....	31
8.	Istraživanje.....	33
8.1.	Metodologija istraživanja.....	33
8.2.	Rezultati istraživanja.....	33

9.	Zaključak.....	48
10.	Literatura	49
11.	Popis grafikona i slika	52

1. Uvod

„Nema iskrenije ljubavi od ljubavi prema hrani“, još je davno zaključio engleski romanopisac, dramatičar i kritičar George Bernard Shaw. Doista, mnogi će se složiti s ovom tvrdnjom jer hrana je oduvijek bila dio društva kao ključ ljudske egzistencije, ali i užitka. Upravo zato hrana pokreće ljude u različitim smjerovima, a neki od njih su svakako oni turistički.

U doba kada su masovni turizam, koji je vladao u prošlim stoljećima, zamijenili specifični odnosno selektivni oblici turizma, ljudi sve više putuju kako bi zadovoljili svoje unutarnje, individualne turističke potrebe. Neki turisti su više skloni posjetu kulturno-povijesnim spomenicima, neki će odabrati boravak u šatorima pod otvorenim nebom, dok će treći putovati kako bi upoznali kuhinju odnosno gastronomiju određene zemlje ili kraja svijeta. Upravo ti turisti razlog su nastanka gastronomskog turizma. Zahvaljujući zanimanju za gastronomiju i kulturu jela i pića, gastronomska putovanja sve su omiljenija među turistima diljem svijeta, a gastronomski turizam postao je zaseban turistički proizvod.

Većina se turističkih zemalja u svojoj cjelokupnoj turističkoj ponudi može pohvaliti prepoznatljivom gastronomijom, odnosno nekim tradicionalnim jelima. Pri samom spomenu Italije svima će na pamet pasti pizza i tjestenina; ako govorimo o Grčkoj, prva će asocijacija biti gyros¹, Japan je svakako prepoznatljiv po svom sushiju², a Turska po kebabu³. Postavlja se pitanje možemo li i Hrvatsku smjestiti na svjetsku kartu odredišta gastronomskog turizma? Ima li ona nešto po čemu je prepoznatljiva i je li to dovoljno da privuče turiste?

Upravo ovaj rad dat će odgovore na neka od gore postavljenih pitanja. U njemu se nalazi kratak prikaz gastronomskog turizma Republike Hrvatske, sa svim svojim prednostima i nedostacima. Posebna se pak pozornost pridaje dvjema hrvatskim regijama, a to su Hrvatsko zagorje i Dalmacija. To su regije koje su po mnogočemu različite, a osobito su različite kada govorimo o hrani. Cilj je ovog rada da se prikaže povijest gastronomije ovih regija te trenutna gastronomka ponuda. U sklopu rada

¹ tradicionalno grčko jelo, svinjsko meso u lepinji s povrćem i umakom

² tradicionalno japansko jelo pripremljeno od začinjene sirove ribe i kuhane riže

³ naziv za jela s ražnja najpoznatija za područje Turske i Bliskog istoka

provedeno je i istraživanje ne bi li se saznalo koliko su ljudi uopće upoznati s kuhinjom i tradicionalnim specijalitetima ovih dviju regija te kako bi se dobila njihova svojevrsna ocjena.

2. Gastronomija

„Gastronomija obuhvaća sve ono što se odnosi na kuhanje, kuharsku vještinu i s tim u vezi. U širem smislu obuhvaća gurmanstvo, sladokustvo, a u najširem smislu vezu kulture i hrane, odnosno umjetnost prehrane, kulinarsku umjetnost“ (Geić, 2011:337) .

Poput služenja vatrom, koja je element ljudske kulture, i kuhanje je postalo ljudskom vještinom zahtijevajući društvenu organizaciju. Ono se uči u skupinama, prenosi se s jednoga na drugi naraštaj i dijeli se s pripadnicima skupine. Razvoj kulinarskih navika ovisi o društvenom, geografskom i povijesnom aspektu pa se, prema tome, razlikuju i kulinarske kulture kao skupovi stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom. U zapadnim kulturama razvitak gastronomije obično je povezan sa stupnjem ekonomskog blagostanja dok istočnjačke tradicije prehranu više vezuju uz medicinu i zdravlje. Pretpostavlja se da je čovjek prvi put kušao kuhanu hranu sasvim slučajno. U vrijeme sakupljačkih i lovačkih društava hrana je bila preoskudan resurs da bi se išta odbacilo, pogotovo sjeme ili meso slučajno isprženo i pronađeno nakon prirodno nastalih požara. Tako su ljudi otkrili da je termički obrađena hrana ponekad ukusnija i probavljivija od sirove. (Žaper, 2004)

Prema Žaper (2004), opskrba hranom mijenjala se kroz stoljeća pa je tako u srednjem vijeku ovisila o ćudljivosti prirode i samo mali krug ljudi mogao si je priuštiti luksuz razmetanja hranom. To je bio još jedan od načina razlikovanja društva, onih koji imaju od onih koji nemaju.

S razvojem kulture i civilizacije razvijao se i način pripremanja hrane i pića zadobivajući pritom suvremenije oblike. Dokumenti govore da su još prije više tisuća godina civilizirani narodi imali visoko razvijeno kuharstvo. Posebno se tu ističu Grci, Rimljani, Kinezi i Perzijanci. Grčki i rimski liječnici često su se bavili pitanjem hrane, njenom kakvoćom, prigotavljanjem i djelovanjem. Kasnije su putopisci bili ti koji su

pisali mnoštvo recepata i načina pripremanja hrane u pojedinim kulturama. Tako su kuharstvo i kulinarstvo dobili opće značenje i postali potrebom kulturnog čovjeka. Daljnjim razvojem kuharstva kroz stoljeća ne govori se više o kuharstvu već o kuharskom i kulinarskom umijeću ili gastronomiji. (Geić, 2011)

Danas se smatra kako su nacionalne kuhinje vid kulturnog turizma, tj. turizma nasljeđa. One nastaju i razvijaju se u zavisnosti od ambijentalnih uvjeta, vrste zemljišta, društvenih običaja, religijskih uvjeta i drugih faktora, a reflektiraju kulturne norme i vrijednosti, borbu s prirodom, geografsku lokaciju, povijesne utjecaje, tradiciju i razne oblike nasljeđa. (Rabotić, 2013 prema Timothy, 2011)

Žaper (2004) smatra kako osim ovih postoje i mnogi drugi faktori koji su utjecali na promjene u kulturi hranjenja. Najveći utjecaj imala je zasigurno prehrambena tehnologija. Ona je stara koliko i sama vještina pripreme hrane. U početku su se ljudi, da bi hranu što duže očuvali jestivom, utjecali relativno jednostavnim postupcima sušenja, dimljenja, soljenja i fermentiranja hrane. Tisućama se godina ti procesi nisu mijenjali, no s početkom industrijskog doba pojavile su se nove tehnologije. Razvitak kemije i biologije ubrzao je procese prerade hrane. Pronalaze se brojni konzervansi koji sprečavaju kvarenje hrane pri konzerviranju; upotrebljavaju se aditivi, kontaminati, razni emulgatori i umjetne arome koje se više ne dobivaju iz prirodnih izvora, već u laboratorijima.

2.1. Razvoj gastronomskog turizma

Svaki je turist prilikom posjete nekoj od destinacija diljem svijeta u potrazi za novim i neistraženim, za doživljajima i iskustvima te mu je krajnji cilj vidjeti i naučiti nešto novo te upoznati kulturu i običaje domicilnog stanovništva. Među brojnim motivima koji turista pokreću na turističko putovanje svakako se nalazi i želja za gastronomskim doživljajem destinacije. Većini turista hrana i kulinarstvo bit će tek usputna stvar dok će drugi biti pokrenuti isključivo tim motivom i putovat će samo kako bi isprobali specijalitete i tradicionalnu hranu određene zemlje ili kraja. Zato možemo reći kako hrana ima dvostruku ulogu u turizmu. S jedne strane, neophodna je komponenta svakog putovanja jer pomoću nje turist zadovoljava svoje fiziološke potrebe, dok je, s druge

strane, shvaćena kao atrakcija neke destinacije. Sve do nedavno hrana je bila samo sastavni dio turističke ponude, a tek joj se posljednjih godina počela pridavati veća pažnja te je ona postala predmetom raznih istraživanja i proučavanja, a potražnja za gastronomskim putovanjima sve više je rasla. Upravo je to jedan od razloga zašto je nastao novi oblik selektivnog turizma. Ovakav oblik turizma, koji je zasnovan na kulinarskom doživljaju, nazivamo gastronomski turizam, odnosno enogastronomski ako pričamo o hrani i vinu kao cjelini.

Od svog rođenja gastronomski turizam rastao je eksponencijalno svake godine što je utvrđeno brojnim pokazateljima. Prvi potrošači zainteresirani za ovaj oblik turizma pojavili su se zahvaljujući većem broju televizijskih emisija o kulinarstvu i s time povezanim putovanjima. Velik broj turista tvrdi da je jedno od zadovoljstva putovanja isprobavanje novih vrsta kuhinja, no stvarnost je često drugačija. Masovno tržište i popularne destinacije dovode većinu ljudi do brzog zasićenja industrijskom prehranom i nakon kratkog vremena traže sigurnost vlastite, poznate kuhinje. (Drpić i Vukman, 2014 prema Žaper, 2004)

Na putovanja motivirana gastronomijom još uvijek se odlučuju malobrojni čija kulinarska znanja i turističke preferencije nose i određenu ekskluzivnost. Prema nekim mišljenjima gastronomski turisti čine tek 3% sudionika međunarodnih turističkih kretanja, ali postoje i istraživanja koja otkrivaju da znatno više njih iskazuje sekundarnu motivaciju za uživanjem u gastronomiji što znači da im to neće biti ključni motiv za odlazak na putovanje. Kao i drugi turisti s posebnim potrebama, gastronomski turisti pripadaju imućnijem i obrazovanijem segmentu potražnje, a uglavnom putuju bez djece. Iako su i u prošlosti putnici konzumirali lokalnu hranu u mjestima koja su posjećivali, gastronomski turizam novijeg je datuma. Kombinacija putovanja, hrane i vina stekla je popularnost početkom 19. stoljeća s otvaranjem prvih restorana, ali je zbog visokih troškova bila dostupna uglavnom odabranoj eliti. (Rabotić, 2013)

Drpić i Vukman smatraju kako gastronomski turizam pridonosi ne samo razvoju turističke ponude već i razvoju te bogaćenju same destinacije koju turisti posjećuju. Isto tako navode nekoliko ključnih prednosti razvoja gastronomskog turizma:

- stvaranje cjelovitog, kvalitetnog i traženog turističkog proizvoda
- razvoj turizma u unutrašnjosti i izvan glavne turističke sezone
- razvoj ruralnih područja, motivacija za poduzetništvo, zapošljavanje i samozapošljavanje,
- poticaj za očuvanje autentičnog ambijenta, kulture i tradicije,
- unapređenje jedinstvenog imidža destinacije i na međunarodnoj razini,
- prednosti za vinare i poljoprivrednike (Drpić i Vukman, 2014:62)

2.2. Gastronomski turizam u Republici Hrvatskoj

Vodeći se slavnom izrekom „Ljubav ide kroz želudac“, sa sigurnošću možemo reći kako se brojni turisti zaljubljuju u Hrvatsku upravo zbog brojnih lokalnih, tradicionalnih jela koja im kroz mirise i okuse omogućuju upoznavanje s kulturom naše zemlje. Iako hrana nekima ne predstavlja važan dio putovanja, kulinarski identitet ipak spada među najvažnije čimbenike u predstavljanju i promoviranju neke zemlje. Upravo je Hrvatska zemlja koja na temelju raznovrsnosti, prirodnih pogodnosti te povijesne i kulturne baštine ima sve predispozicije za izgradnju tog identiteta.

„Hrvatska se geografski i kulturološki može podijeliti u tri osnovne zone – panonsku, dinarsku i jadransku – pa je zato odlikuju i znatne regionalne razlike u prehrani. Kao složena kulturna pojava, prehrana ima više aspekata: izbor namirnica, način pripreme jela, način konzumacije, pa i običaje i simbole proizišle iz prehrambene tradicije. Oni se razlikuju ne samo po regijama već i unutar njih, ocrtavajući razlike u krajolicima“ (Žaper, 2004:232).

Hrvatska ima raznoliku gastronomsku baštinu te se razlikuje prema tipu kuhinje, prema starosti i podrijetlu pojedinih jela. Ministarstvo turizma 2011. godine donijelo je Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda "Hrvatska autohtona kuhinja" kojim se po prvi put utvrđuje što su to autohtona hrvatska jela čime je i postavljen temelj za brendiranje hrvatske kuhinje i restorana kao jednog od vodećih aduta hrvatskog turizma. (Gavranović, 2014)

Geić (2011) smatra kako osobito važnu ulogu ima kuharstvo u ugostiteljstvu kao najvažnijoj grani turizma. Dobra je kuhinja svakako dio turističke promocije, zato je važno izgraditi i modernizirati ugostiteljske objekte te usavršiti gastronomsku ponudu u okviru razvijenog turističkog proizvoda Hrvatske.

Iako je Hrvatska nadaleko poznata po svojim raznovrsnim delicijama, upravo ta raznolikost hrvatske kuhinje dovela je do toga da je gotovo nemoguće izdvojiti tipičnu kuhinju ili tipično hrvatsko jelo koje je prepoznatljivo u cijelom svijetu. Različiti prirodni i antropogeni uvjeti te kulturni utjecaji uvjetovali su razvoj više regionalnih kuhinja na području Republike Hrvatske. Stoga možemo govoriti o regiji Istre i Kvarnera, Dalmacije i Dalmatinske zagore, Like i Gorskog kotara, Središnje Hrvatske (Hrvatsko zagorje, Međimurje, Prigorje, Turopolje), te regiji Slavonije i Baranje. (<http://www.mojsmjestaj.hr/upoznaj-hrvatsku/gastronomija-u-hrvatskoj>)

Hrvatska obiluje hotelima koji nude smještaj, a gradovi i turistička mjesta prepuna su modernih restorana i drugih objekata za usluživanje hrane i pića. Unatoč tome gurmani se i dalje najviše povode za onim restoranima koji nude autohtonu hrvatsku kuhinju. Osim uobičajene kuhinje, koja je tipična za područje Europe, Hrvatska nudi svoje najpopularnije delicije: od hladnih jela tu su poznati dalmatinski pršut, paški i lički sir, ovčji sir, kulen, češnjovke, svježi sir s vrhnjem i sl. Glavna jela koja se nude gostima zavise o području koje gost posjećuje. Istarska i kvarnerska kuhinja po mnogo čemu su posebne. One predstavljaju spoj kontinentalnoga i mediteranskog. Kuhinja Dalmacije i otoka pak je zasnovana na modernim prehrambenim trendovima. Ovdje se najviše sprema svježja morska riba (brancin, zubatac, sardina), zatim mekušci (lignje, sipe, hobotnice), rakovi i školjke (dagnje, kamenice). Od mesnih jela najpoznatiji je dalmatinski pršut odnosno svinjski but sušen na buri koji se poslužuje uglavnom s kozjim sirom. Janjetina je također cijenjeno meso, a jede se kuhana ili pečena na ražnju. Osim janjetine jede se i sušena ovčetina kaštradina te pašticada s njokima koja je jedan od simbola dalmatinske kuhinje. (<https://www.uniline.hr/hrvatska/gastronomija.php>)

Za slavonsku kuhinju tipična je jako začinjena te kalorična hrana. Slavonski kulen bez dvojbe najpoznatije je jelo toga kraja kao i svojevrzni simbol Slavonije. Domaća dimljena šunka, gulaš, riblji paprikaš, čobanac, domaća riječna riba još su neka od jela karakteristična za ovo podneblje. Hrana u Lici i Gorskom kotaru je vrlo kalorična i

bogata okusima. Najviše se spremaju jela od divljači te šumskih plodova od kojih su poznatija janjetina na razne načine, medvjedi odrezak s njokama, snetina na gulaš, veprovina na razne načine, pečeni ili prženi puh, teletina, ali i žablji kraci te riječne ribe od kojih je najviše spremna pastrva. (<https://www.mojsmjestaj.hr/upoznaj-hrvatsku/gastronomija-u-hrvatskoj>)

U kuhinji središnje i sjeverne Hrvatske prevladavaju mliječne prerađevine odnosno svježi sir, najčešće u kombinaciji s vrhnjem. Kad se govori o siru, misli se na svježi zgrušeni, blago ocijeđeni kravljji sir, formiran u polulopte teške obično oko pola kilograma. Uz sir i vrhnje tradicionalno se poslužuje kukuruzni kruh od nedizanog tijesta s jako zapečenom korom. Što se tiče mesa najčešće se jede meso peradi i svinjetina. Pečena purica s prilogom od beskvasnog tijesta, tj. mlincima jedno je od najpoznatijih delicija Hrvatskoga zagorja, a umjesto purice često se poslužuje i patka ili guska. U zimskim danima na zagorskim stolovima ćete često naći krvavice s kiselim zeljem. Na kraju svakako treba spomenuti štrukle, tj. savijaču od vučenog tijesta koja je bez konkurencije najpopularnije jelo toga područja. (Filipčić Maligec, Kurečić, 2008)

3. Gastronomija Hrvatskog zagorja

Hrvatsko zagorje regija je Republike Hrvatske koja se nalazi na sjeveru zemlje te obuhvaća kraj koji je na zapadu omeđen rijekom Sutlom, ujedno i hrvatskom granicom, na sjeveru gorama Strahinjčicom i Ivanščicom te Medvednicom i rijekom Savom na jugu. Na području Hrvatskog zagorja prostiru se 3 županije, cijelim dijelom Krapinsko-zagorska i manjim dijelovima Varaždinska te Zagrebačka. (Klemenčić, 2016)

Malo je koji kraj Hrvatske kroz povijest opjevan kao Hrvatsko zagorje što zbog svojih ljepota i vrednota koje posjeduje, što zbog ljudi koji ga nastanjuju. O njemu su pisali i govorili najveći hrvatski pjesnici i pisci, a prema legendi čak je i samu hrvatsku himnu Antun Mihanović, potaknut ljepotama koje je vidio, napisao za vrijeme boravka u ovom kraju, točnije u Zelenjaku, gdje i danas ponosno stoji spomenik Lijepoj našoj.

U ovom dijelu Hrvatske priroda je posebno izdašna i upravo zbog toga ljudski je trag na zagorskim zelenim bregima prisutan još gotovo od početka vremena. Zagorje je jedan od rijetkih krajeva svijeta koji i nakon burne povijesti i suvremenih tehnologija te napredaka i dalje pažljivo njeguje iskonsku povezanost s prirodom. Ta se tradicija proteže desecima tisuća godina unazad. Mijenjali su se vladari, društvene epohe, uzdizala se i propadala carstva, dolazile i odlazile vojske. Unatoč tome domaći se čovjek uvijek mogao osloniti na prirodu i njene vječne cikluse koji ga nikada nisu razočarali.

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

3.1. Karakteristike zagorske kuhinje

Kao što je već spomenuto, Hrvatsko zagorje karakterizira čvrsta povezanost s prirodom pa se na takav način razvila i tradicionalna zagorska kuhinja. Nekada se hrana spremala na način da bude što kaloričnija kako bi zagorski težaci što bolje prevladali sve dnevne obaveze na poljima i njivama kojih je bilo mnogo. Zagorska kuhinja, kao i brojne druge europske kuhinje, zasnovana je na sezonskim sastojcima i načinima pripreme, a također se može reći kako je ona oduvijek temeljena na zdravim i domaćim namirnicama te što kraćoj termičkoj obradi kako bi se zadržala hranjiva svojstva i okusi. Povrće se spremalo za zimnicu, sušilo se voće, ali i gljive, a kesteni su se brali zajedno s ovojnicom te potom zakopavali u pijesak da se sačuvaju do proljeća. Svinjsko meso i mast imali su veliku ulogu u prehrani pa je stoga i kolinje bilo jedan od najvažnijih događaja u godini. Obađeno se svinjsko meso sušilo i kuhalo u grahu, kupusu ili repi. Dio koji je najdulje čekao da se pojavi na stolu bila je šunka koja se prvi put koristila za Uskrs. Ostatak se pekao i konzervirao na starinski način zalijevanjem mašću u posebnoj drvenoj posudi. To je bilo idealno jelo za vrijeme radova u polju kada nije bilo vremena za kuhanje.

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

Uobičajeni dnevni jelovnik stare zagorske hiže počinjao je što jednostavnijim, ali kaloričnim jutarnjim obrokom. Za doručak, ili fruštuk po zagorski, uglavnom su se jeli žganci od kukuruznog brašna preliveći mlijekom ili kavom, maslacem, čvarcima, lukom prepečenim na masti. Spremala su se i jaja pečena na masti ili pečena i pomiješana s brašnom dok je neizostavna poslastica bila sir i vrhnje s komadićima domaćeg špeka. Oko podneva bi na stol stizao objed. Najčešće su se pripremala različita variva (grah s kiselim zeljem, repom ili ječmenom kašom) ili pak neke od brojnih juha po kojima je zagorska kuhinja poznata. Juhe su se kuhale u posebnim zemljanim zdjelama, medenicama, a radile su se gotovo od svega što je bilo pri ruci – od krupice, buče, poriluka, kelja, octa, krumpira, masla, jaja, mlijeka, šljiva, vrhnja i sl. Večera je bila servirana rano, s prvim mrakom, kao lagani obrok kojim su se dovršavali ostaci od ručka ili se prezalogajili suhi sir, žganci ili stepka, prokuhana sirutka sa svježim mlijekom i udrobljenim kukuruznim kruhom ili brašnom. Večernje su gozbe bile samo u danima velikih radova u poljima i vinogradima kada se naporno radilo cijeli dan te se za bogati stol, koji nije oskudijevao pečenim mesom, sjedalo tek nakon što su poslovi bili obavljeni. Najbogatiji i najraskošniji stolovi bili su, naravno, za neka veća slavlja i svetkovine kao što su Božić, Uskrs, Tijelovo ili bilo koji drugi katolički blagdan. To su bili dana kada se cijela obitelj okupljala oko stola, vladalo je izobilje hrane i pića, a time su se na neki način pokušali nadoknaditi dani u godini kada se jelo malo i skromno. Na Božić su se spremale pure, guske, božićne pečenke, razne juhe, mlinci, bogati kolači, gibanice, kuglofi od oraha i maka, a neizostavna slastica bio je med s češnjakom. Za Uskrs se uskršnja košara najprije nosila u crkvu na blagoslov pa su se poslije toga šunke, kobasice, mladi luk i jaja blagovali još slasnije.

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

Kada je već riječ o blagdanima, valja spomenuti simpatični stari zagorski običaj koji se održao sve do danas. Naime, nekada ljudi prvog dana nove godine za objed nikako nisu pripremali kokošje meso jer kokoš nogama grebe unazad pa bi nadolazeća godina cijela mogla biti loša. Stoga je svinja, čije noge stalno ruju prema naprijed, bila omiljeni izbor za novogodišnju pečenku i zalag za bolju godinu. Takva obiteljska okupljanja bila su

znatno više od pukog uživanja u jelu. Štoviše, blagdani su u Zagorju, kako nekoć, tako i danas, prave svetkovine zajedništva i obitelji.

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

3.2. Tradicionalna zagorska jela

Povijest i kultura nekog kraja lako se mogu prepoznati i na tanjuru, a Hrvatsko zagorje nije iznimka. Ovdje se može kušati hrana spremljena baš onako kako su to nekad spremale naše bake. Iako dosta skromna, kuhinja Hrvatskog zagorja izrodila je brojne specijalitete zbog kojih danas ljudi iz cijele Hrvatske vjerno posjećuju brojne kleti i domaćinstva po zagorskim bregima ne bi li u njima uživali. Mada na spomen zagorske kuhinje svima na pamet prvo padaju štrukli, koji svakako jesu najprepoznatljivije jelo Zagorja, zagorska je kuhinja puno više od toga. U daljnjem tekstu navedena su jela koja su tijekom vremena postala pravi tradicionalni specijaliteti kojima se Zagorje ponosi i bez kojih ne može proći ni jedan posjet ovome kraju.

3.2.1. Zagorski štrukli

Ovo jednostavno jelo od vučenog tijesta punjenog smjesom od sira, vrhnja i jaja glavna je poslastica Hrvatskog zagorja. Mogu biti slatki i slani, kuhani i pečeni, predjelo, desert, glavno jelo ili pak dodatak juhi. Uz to, može ih se spremati na desetke različitih načina, odnosno puniti sa svakakvim nadjevima kao što je kravlji sir, jabuke, buča, mak, repa, kupus i sl. Bez obzira na koji se od ovih načina spremaju, nedvojbeno je da su štrukli jedinstven doživljaj za nepce. Također, svojom genijalnom jednostavnošću i mogućnošću prilagodbe svakoj kulinarскоj situaciji, od svakodnevnog do svečanog, taj punjeni svitak od tankog, ručno razvučenog tijesta pravi je trijumf kreativnosti zagorske pučke kuhinje. Upravo je zbog toga Ministarstvo kulture Republike Hrvatske zaštitilo zagorske štrukle kao nematerijalno kulturno dobro objasnivši svoju odluku sljedećom rečenicom: „Zagorski je kraj prava riznica neobičnih poslastica koje su silom prilika i siromaštva domišljate Zagorke pripremale svojim mnogobrojnim obiteljima.

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

Evo i detaljnog opisa kako bi se trebali spremati pravi zagorski štrukli:

„Omjer namirnica: izmiješa se pola glatkog i pola oštrog brašna, doda se mlake vode u koju se stavi malo octa, sol, jedno jaje, 2 žlice ulja i dobro se mijesi na dasci. Mijesi se tako dugo dok se tijesto ne počne odvajati od daske. Izmiješano tijesto se podijeli u mlinčike, prekrije čistom krpom i pusti da stoji oko 1 sat. Zatim se tijesto razvlači na stolu, stolnjaku ili plahti. Započinje se razvlačiti mlinčnjakom, potom se tijesto lagano polije uljem da se ne hvata za ruke i dalje se rukama razvlači. Najčešće se razvlači preko širine stola, a deblji rubovi uz kraj razvučenog tijesta rukom se strgaju. Tijesto se fila uz jedan rub, poškropi otopljenim maslacem, margarinom ili uljem (da se tijesto ne prime nego lista), tijestom se nadjev preklopi i potom se stolnjakom tijesto suče, rola do kraja. Postavlja se u namašćeni protvan i prijenosno se reže tanjurom na željenu veličinu. Ako se ne reže prijenosno, pečeni štrukli se režu nožem. Za sirne štrukle potreban je jedan kravljji sir, jaja, sol, vrnje, a može se dodati i malo šećera da budu slatki. Sve se združde vilicom ili rukom i fila se tijesto. Štrukli se slože u protvan i zaliju otopljenim putrom, margarinom, uljem i vrhnjem.”

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

Slika 1 Zagorski štrukli

Izvor: <http://www.okusi.eu/recipe/zagorski-strukli/>

3.2.2. Purica s mlincima

Uz štrukle, purica s mlincima još je jedan recept koji neodoljivo podsjeća na Hrvatsko zagorje. Iako nadaleko poznat, ovaj tipični zagorski specijalitet ne može se probati baš svugdje. Najčešće se poslužuje u seoskim domaćinstvima i OPG-ovima koji pripremaju domaću hranu pretežno iz vlastitog uzgoja.

Što se tiče zagorskog purana, smatra se kako potječe iz srednje Amerike, a u naše je krajeve stigao tek u 16. stoljeću te se zbog povoljne klime najbolje udomaćio upravo na području Hrvatskog zagorja. O posebnosti zagorskih purana govori i podatak kako su zagorski purani početkom 20. stoljeća putovali vlakom, zamrznuti u ledu u Veliku Britaniju, Švicarsku, Austriju, Italiju te Njemačku gdje su se posluživali na stolovima plemića i kraljeva kao blagdanski specijalitet zbog najsočnijeg mesa i izuzetnog okusa kakav nema nijedna životinja iz porodice ptica. Ova je delikatesa s poštovanjem tretirana i u domaćim kuhinjama, a pečena purica s mlincima neprolazni je klasik zagorske kuhinje i, složiti će se svi, gotovo pa neizostavni dio blagdanskog božićnog stola u Zagorju, ali i u ostalim dijelovima Hrvatske. Upravo su već spomenuti mlinci ono što savršeno nadopunjuje puricu i čini ovo jelo još ukusnijim. Njihova je priprema vrlo jednostavna i gotovo svaka zagorska domaćica ih zna pripremiti. Rade se od tijesta dobivenog miješanjem brašna, vode i soli koje se tanko razvlači, a potom peče na peći.

Nakon što su mlinci pečeni, trgaju se na manje komade, zalijevaju vrućom vodom te se na kraju začine mašću u kojoj se pekla purica ili neko drugo meso. (https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

Nadvornik (2013) ističe kako bi se u istraživanju podrijetla mlinaca moglo s velikom sigurnošću pretpostaviti da su kao beskvasno tijesto praslavensko jelo. U sjeverozapadnoj Hrvatskoj i istočnoj Slavoniji može se identificirati podosta kulinarskih specijaliteta i prehrambenih proizvoda iz domaće radinosti koji se pripremaju po recepturama koje potječu iz praslavenske kuhinje.

3.2.3. Pisanica Stubica

Pisanica Stubica, za razliku od prethodnih jela koja su spremali svi članovi društva, pa tako i seljaci, profinjenije je jelo koje je nekada bila glavna poslastica aristokracije na plemićkim dvorima Hrvatskog zagorja.

„Oduvijek se Stubička pisanica priprema na isti način. Od najfinijeg svinjskog mesa filea ili lungića, nadjeva se suhim šljivama i priprema u umaku od suhih šljiva, vina, domaćeg vrhnja i s nezaobilaznim dodatkom domaće rakije šljivovice. Sve to ovom jelu daje poseban okus, čini ga profinjenim i vrhunskim.“

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/X3HJRMAAGJ4M9G3X/Okusi-Zagorja.pdf)

Za stubičku pisanicu može se reći da je mesna delikatesa te jedno od onih jela koje posebno impresioniraju strance u prvom kontaktu sa zagorskom kuhinjom pa ne čudi ni njen veliki međunarodni ugled i među kulinarskim stručnjacima i među gurmanima.

(https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/NDUJN7GR9LH8S53J/Gastronomija.pdf)

3.2.4. Zagorska juha

Od svih jela koje spremaju za Zagorce se može reći da su pravi majstori upravo u spremanju jela na žlicu. Od raznih juha do variva ova su jela oduvijek služila za dobru okrepu osobito u zimskim mjesecima. Iako zagorska juha nosi u sebi naziv „juha“ ona je zapravo mnogo više od juhe. To je bogat, cjelovit i zasitan obrok koji ne zahtijeva dugu pripremu. U ovoj se juhi mogu naći gotovo sve namirnice zagorskog jelovnika: gljive, suho meso, slanina, krumpir, sezonsko povrće, šunka, brašno, vino i mast. Ovaj je recept zapravo nastao tako što je jednostavno sve što se našlo u kući završilo u loncu, ali unatoč tome što je nekad bilo siromašno jelo održalo se do dan danas te se i dalje sprema sa velikim zadovoljstvom. (<https://www.volim-meso.hr/zagorska-juha/>)

4. Gastronomske manifestacije Zagorja

Manifestacije u turizmu nisu samo dio turističke ponude nekog mjesta, dapače one ponekad mogu biti glavni pokretač turističkih zbivanja. Sam pojam manifestacija potječe od latinske riječi *manifestare* koja znači objaviti odnosno javno nastupiti.

Turizam manifestacija sve se više razvija, a velike i međunarodno poznate manifestacije često su glavni razlog zašto turisti posjećuju određenu destinaciju. Zbog toga možemo zaključiti kako turizam utječe na manifestacije, ali isto tako manifestacije utječu na turizam, odnosno na neki način pokreću turistička kretanja. Krapinsko-zagorska županija također je uvidjela važnost manifestacija za upravljanje razvojem turizma, a od brojnih, koje se ondje svake godine održavaju, neke su usmjerene upravo na gastronomiju, odnosno održavaju se s ciljem promocije i očuvanja tradicionalne zagorske kuhinje kao i istovremene promocije gastronomskog turizma.

4.1. Štrukljada

Štrukljada je manifestacija koja već godinama okuplja ljubitelje štrukli, ali i prave znalce u pravljenju ove zagorske delicije. Osnovna je svrha i cilj ove manifestacije promovirati, ali ujedno i zaštititi štrukle kao brend Hrvatskog zagorja. Manifestacija je

izložbeno-natjecateljskog karaktera, a ugostitelji iz čitave Krapinsko-zagorske županije bore se za titulu „prvih štrukli Zagorja“. Ideja za pokretanjem ove manifestacije javila se 2009. godine kada je prvi put i održana u Svetom Križu Začretju u suradnji s Krapinsko-zagorskom županijom, Zagorskom razvojnom agencijom te Ministarstvom poljoprivrede. Od tada je Štruklijada postala jedna od najočekivanijih manifestacija godine. Osim što mogu probati na desetke vrsti štukli, posjetitelji se ovdje mogu upoznati i s tradicionalnom zagorskom glazbom, plesovima i nošnjama, pa tako možemo reći da osim zagorske gastronomije Krapinsko-zagorska županija na ovaj način promovira svoju bogatu kulturnu baštinu i cijeli svoj identitet. Ono što je posebno važno spomenuti jest i dobrotvorni karakter ove manifestacije. Naime, štrukli se mogu kupiti po promotivnim cijena, a prikupljen prihod namijenjen je za pomoć raznim udrugama na području KZZ. (<http://visitzagorje.hr/post/struklijada>)

4.2. Babičini kolači

Još jedna manifestacija zadužena za očuvanje tradicionalne zagorske gastronomije je manifestacija pod nazivom Babičini kolači. To je jedinstvena manifestacija u kojoj se zagorske bake međusobno nadmeću u pripremi autohtonih slastica i kolača i to po receptima koje su naslijedile od svojih mama, baka, prabaka. Babice koje dolaze iz svih krajeva Krapinsko-zagorske županije natječu se za pobjedničku lentu, a pobjeđuje ona babica čiji kolač osvoji najviše bodova za autohtonost recepture, domišljatost u prezentaciji i naravno najbolji okus. Bodove babicama dodjeljuje stručna komisija koja naglašava kako je svaki detalj u izradi i prezentaciji kolača od iznimne važnosti te kako babice trebaju dati sve od sebe kako bi impresionirali njihova istančana nepca.

Osim što se natječu za pobjednička mjesta babice se također natječu za priznanje za vizualni dojam „Izvorno zagorsko“. To znači da se boduje dojam koje natjecateljice ostavljaju svojom odjećom i dekoracijom izlagačkog mjesta koji bi trebali biti u skladu sa zagorskim duhom i tradicijom.

(<http://hotspots.net.hr/2017/03/ljubitelji-zagorskih-slastica-posjetite-manifestaciju-11-babicini-kolaci/>)

Zanimljivo je i to da se svake godine po završetku manifestacije izdaje kuharica s receptima svih kolača koji su sudjelovali na natjecanju. Prema pravilima pobjednica dovodi natjecanje iduće godine u svoje mjesto tako da se „Babičini kolači“ svake godine održavaju u drugom dijelu Zagorja čime se nastoje promovirati i prikazati svi dijelovi i ljepote ovog kraja. Na ovogodišnjem, 13. po redu natjecanju održanom u ožujku u Gornjoj Stubici, pobjedu je odnijela babica iz Hrašćine što znači da se Babičini kolači iduće godine sele upravo tamo. (<http://www.babicinikolaci.com.hr/>)

Slika 2 Babičini kolači



Izvor: <http://hotspots.net.hr/2017/03/ljubitelji-zagorskih-slastica-posjetite-manifestaciju-11-babicini-kolaci/>

4.3. Gljivarenje v Stubakima

Gljivarenje v Stubakima hvale je vrijedna manifestacija koja, kao i prethodne dvije, nastoji potaknuti razvoj gastronomskog turizma na području Zagorja. Ova se tradicionalna jesenska manifestacija održava već 22 godine za redom pod generalnim pokroviteljstvom Općine Stubičke Toplice u Parku vozača Pila uz Sljemensku cestu. Gljivarenje je manifestacija koju rado posjećuju zaljubljenici u prirodu jer je njezina prvenstvena svrha organizirano branje gljiva šumama Parka prirode Medvednica te kreiranje gljivarskih košarica koje se natječu za titulu najljepše. Kako bi se ova

manifestacija približila što većem dijelu Hrvatske, svake godine za posjetitelje i izletnike organiziran je i „gljivarski cug“ iz Zagreba.

Osim branja gljiva, ova je manifestacija poznata i po bogatoj gastro ponudi koja očekuje sve posjetitelje, a za koju se svake godine pobrinu zagorski ugostitelji. Pa tako posjetitelji mogu uživati u gljivarskom i lovačkom kotliću kao i u mnogim drugim kulinarским poslasticama. S obzirom na to da su tema same manifestacije gljive, gastro ponuda obogaćena je i ponudom raznih specijaliteta od vrganja i drugih vrsta gljiva. Osim ukusne hrane tu se može vidjeti i bogata ponuda domaćih eko-etno proizvoda i predstavljanje OPG-ova toga kraja. Uz sve navedeno sa sigurnošću se može reći kako će na ovoj manifestaciji svatko moći naći nešto po svome guštu. (<http://www.stubicketoplice.hr/clanak/gljivarenje-v-stubakima-2017-g>)

5. Gastronomija Dalmacije

Osim ljepotama i blagodatima koje ima, Dalmacija se danas posebno ponosi svojom gastronomijom i okusima tradicije. Dalmatinska kuhinja ne samo da je ukusna već je i vrlo zdrava s obzirom na to da se bazira prvenstveno na mediteranskom tipu prehrane koji je po brojnim istraživanjima proglašen jednim od najzdravijih na svijetu. Ovakva se prehrana još davno razvila u krajevima uz cijelu obalu Mediterana, a identitet mediteranske kuhinje nastao je miješanjima različitih naroda koji su ovim područjem prolazili još od prvog stoljeća. Svatko je od njih, naravno, ostavio svoj trag, ali najvažniju ulogu u stvaranju ove kuhinje ipak je imao njen geografski položaj. Iako je njena suština ista, od zemlje do zemlje ona ipak varira u određenim regionalnim karakteristikama i posebnostima.

5.1. Mediteranska prehrana

Unatoč određenim razlikama mediteransku kuhinju ipak odlikuju brojne sličnosti, odnosno namirnice koje se susreću u gotovo svim jelima mediteranskog podneblja. To je u prvom redu maslinovo ulje kao vječiti simbol Mediterana o kojem kroz povijest govore brojne legende. Mnogi su ga narodi čak smatrali izvorom snage, a danas se

smatra jednim od najzdravijih ulja zbog brojnih ljekovitih svojstava koje posjeduje: podiže razinu korisnih masnoća u krvi i spušta razinu škodljivih, ima jako protuupalno svojstvo, poboljšava zdravlje probavnog sustava i kostiju te štiti od oksidativnog stresa koji može dovesti do raka. (<http://alternativa-zasvas.com/index.php/clanak/article/maslinovo-ulje>)

Nakon maslinovog ulja još jedan simbol Mediterana svakako su agrumi. Šarene i ukusne voćke kao što su limun, narača, mandarine i limeta koriste se u pripremi slanih jela jednako kao i u brojnim kolačima i slasticama. Na meniju se ovdje može naći i puno svježeg povrća kao što je blitva, rajčica, špinat, šparoge, rikola i sl. Bijeli luk, koji savršeno ide uz ribu i morske plodove, također je jedna od najupotrebljivijih namirnica u ovom podneblju. Osim ribe tu je i pregršt mesa od kojeg se najčešće sprema janjetina, jaretina, perad te teletina. Ono po čemu je mediteranska kuhinja također poznata je razno aromatično bilje odnosno začini kao što su bosiljak, origano, metvica i ružmarin. Uz svako jelo obavezna je i kapljica dobrog vina koja je u umjerenim količinama uvijek poželjna i zdrava.

Kako bismo mogli govoriti o gastronomiji Dalmacije, nužno je prvo definirati o kojem se točno prostoru radi. Dalmacija je povijesno-geografska regija u južnoj Hrvatskoj koja obuhvaća oko 13 000 km², a to je zapravo ukupna površina četiriju županija - Splitsko-dalmatinske, Zadarske, Šibensko-kninske te Dubrovačko-neretvanske. Proteže se duž Jadranskog mora, od Hrvatskoga primorja pa sve do granice s Crnom Gorom na jugoistoku, a kopnena joj je granica državna granica prema BiH. Cijela Dalmacija podijeljena je na subregije odnosno na sjevernu, srednju i južnu Dalmaciju. Podjela je napravljena prema gravitacijskim utjecajima većih gradova. Pa je tako sjeverna Dalmacija gravitacijsko područje Zadra i Šibenika, srednja Dalmacija područje Splita, odnosno Splitsko-dalmatinske županije, dok je južna Dalmacija gravitacijsko područje Dubrovačko-neretvanske županije. Dalmatinska obala iznimno je razvedena i pripadaju joj gotovo svi jadranski otoci, izuzev onih kvarnerskih. (<http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=13743>)

5.2. Karakteristike dalmatinske prehrane

Za kuhinju Dalmacije i otoka mogli bismo reći kako slijedi trend modernog pristupa kuhanju. Prvenstveno je to lagano kuhanje hrane bez puno masnoća, najčešće na vodi ili na vatri, mnogo ribe u kombinaciji s maslinovim uljem i povrćem zbog čega je ova kuhinja, kako je već ranije spomenuto, veoma zdrava. Od morske ribe najviše se spremaju zubatac, brancin, skuša i sardina, najčešće spremljene na roštilju, kuhane ili poslužene u juhi, a prilog im je najčešće blitva s krumpirom na lešo. Prisutni su i brojni mekušci kao što su lignje, sipa i hobotnica koji se spremaju na razne načine, od tjestenina, rižota do poznate peke. Jednako omiljeni su i rakovi i školjke; škampi, jastozi, dagnje i kamenice pronaći ćete u brojnim rižotima, juhama ili na buzari.

Iako je riba sveprisutna i vrlo popularna na dalmatinskom jelovniku, za njom puno ne zaostaje ni mesno. Neka su istraživanja čak pokazala kako je meso češće spremama namirnica od ribe. Od mesnih jela nedvojbeno bez konkurencije je pršut - svinjski but dimljen na dalmatinskoj buri, izvorno iz Drniša. Poslužuje se uz razne sireve, najčešće je to kozji, te sa slanim crnim i zelenim maslinama i kaparama. Još je jedan nadaleko poznat mesni specijalitet paštica, inačica junećeg gulaša koja se tradicionalno poslužuje uz domaće njoke. Vrlo cijenjeno meso je i ono janjeće, bilo kuhano ili spremljeno na ražnju, mnogima je omiljeno. Specifičan specijalitet kojeg nećete moći naći u drugim krajevima Hrvatske je kaštradina, odnosno sušena ovčetina, a među specifične specijalitete ubrajaju se i oni iz neretvanskog područja, a to su jegulje, žabe i riječni rakovi. Iz dalmatinskog zaleđa dolazi nam jelo koje je zaštitio čak UNESCO, a to je poljički soparnik. Radi se o jelu koje je nekad bilo prvenstveno znano kao jelo za siromašne s obzirom da se spravlja od samo nekoliko sastojaka. To je zapravo pita od vučenog tijesta i blitve pečena na kominu koja je danas postala prava delicija.

Što se tiče slatkih jela i deserata, dalmatinska je kuhinja po tom pitanju vrlo jednostavna. Ovdje ne prevladavaju bogati i kremasti kolači, već tradicionalni kolači sa sušenim ili pak svježim voćem, agrumima, bademima i orasima. Svakako najpoznatiji su fritule, kroštule, rožata i rafijoli. (<https://www.uniline.hr/hrvatska/gastronomija.php>)

Ono što je važno u spremanju svih ovih specijaliteta jest upravo način njihove pripreme. Naime, načini pripremanja pojedinih jela mogu se razlikovati od mjesta do mjesta i

nikako se ne smiju međusobno miješati jer se lokalni recepti prenose s koljena na koljeno i brane se velikim ponosom. Čak i mlade kuharice, koje žele eksperimentirati s hranom, radije za to biraju neke druge kuhinje. S osobitim posebnostima i raznolikošću uvijek se hvale otočani pa tako možemo jasno razlikovati hvarsku kuhinju od one bračke ili recimo viške. (<https://www.podravka.hr/clanak/289348/dalmacija-i-otoci/>)

5.3. Tradicionalna dalmatinska jela

Baš kao i zagorska kuhinja i, dalmatinska kuhinja ispisala je stranice i stranice raznih kuharica koje su objedinile one najpoznatije, tradicionalne specijalitete. Iako su opći sinonimi za dalmatinsku kuhinju riba i brojni morski plodovi, zanimljivo je što u rubrikama glavnih jela prevladavaju ona mesna. Jedan od razloga tome je što se riba ipak više ne konzumira u tolikoj mjeri kao nekada. U daljnjem tekstu navedena su neka od brojnih tradicionalnih mesnih, ribljih, ali i povrtnih jela koja su postala pravi zaštitni znak Dalmacije.

5.3.1. Poljički soparnik

Nekada sirotinjsko jelo, a danas zaštićeno kulturno dobro, poljički soparnik bez dvojbe jedan je od najpoznatijih specijaliteta dalmatinskog kraja. Nekada se pripremao uglavnom za dane posta, kao što je Veliki petak ili Badnjak, ili pak za prigode kada se htjelo počastiti prijatelja ili gosta. Konzumirao se na području Poljičke knežije koja se prostirala od Splita do Omiša, a danas je toliko rasprostranjen da se priprema duž cijele obale. Sama jednostavnost ovog jela govori nam kako se spremalo od namirnica koje su bile dostupne svakom kućanstvu. Riječ je o piti od vrlo tanko vučenog tijesta i samo četiri sastojka: blitve, crvenog i bijelog luka i nezaobilaznog maslinovog ulja. Tako napravljena pita peče se na kominu, prekrivena žarom, a kada je gotova reže se u rombove.

U Poljicama, malom mjestu Dalmatinske zagore odakle potječe sam soparnik, danas se održava natjecanje na kojem se bira najbolji soparnik po okusu, sastavu, izgledu i

načinu prezentacije, ali i poznavanju tradicije poljičkog kraja. (<http://narodni.net/najbolji-soparnik-kako-ga-pripremiti/>)

Slika 3 Poljički soparnik



Izvor: <http://www.naturala.hr/jeste-li-vec-probali-najbolji-soparnik-na-adventu-u-zagrebu/5178/>

5.3.2. Pašticada

Pašticada je jelo koje u potpunosti odiše dalmatinskom tradicijom te se njime Dalmatinci, unatoč drugim poznatim jelima, posebno ponose i diče. Ovaj poznati recept navodno potječe iz Italije, a postoje njegove brojne verzije. Upravo se zato govori kako postoji toliko pašticada koliko i domaćinstava u Hrvatskoj, a ne postoji kriva i prava pašticada. No, unatoč brojnim recepturama, svi će se složiti u jednom, a to je da je tajna dobre pašticade u odabiru dobrog komada mesa. Ona se najčešće sprema od goveđeg frikandoa koji se špika pancetom, češnjakom i mrkvom te tako pripremljeno stoji u marinadi od vina, octa, vode i korjenastog povrća. Meso se, nakon što je odstajalo u marinadi, prvo dobro zapeče sa svih strana, a potom dugo kuha na vatri zajedno sa povrćem. Na kraju se povrće propasira kako bi se dobio specifičan umak koji je ključ ovog jela. Sve zajedno poslužuje se uz domaće njoke. (<https://www.recepti.hr/pasticada>)

Jedan od najvećih hrvatskih gastronomskih stručnjaka Veljko Barbieri u svom je „Kuharskom kanconijeru“ iznio recept za pašticađu koju on naziva „Nonina pašticađa“:

„Marinirajte špikani goveđi ili juneći orah u razblaženu vinu i kvasini. Pirjajte ga sa sjeckanom kapulom, mrkvom i korijenom od selen, pažljivo podlijevajući marinadom. Kad je sa svih strana uhvatio tamnu boju, zalijte s dvije žlice koncentrata od pomidora, čašom prošeka i crnog vina, posolite, popaprite i dodajte klinčiće i muškatni oraščić pa tušite podlijevajući vodom ili temeljcem tako dugo dok mesno ne omekša u gustom tamnom soku. Izvadite i narežite na ploške pa prelijte potisnutim sokom od pašticađe u kojem ste kuhali suhe šljive. Služite sa domaćim njokima posutima ribanim tvrdom sirom.“ (Barbieri, 2002)

5.3.3. Brudet

Slično kao i pašticađa, brudet, ili kako bi Dalmatinci rekli, brujet, dolazi u tisuću verzija i recepata. Potječe od talijanske riječi *brodetto* te se odnosi isključivo na riblje morsko jelo. To je složenija inačica riblje juhe koja se priprema od više vrsta ribe i plodova mora. Iako s jedne strane vrlo jednostavan, s druge je težak jer pogoditi pravu kombinaciju, omjere i način pripreme nije uvijek lak zadatak. RIBE od kojih se najčešće priprema su ugor, škarčina, cipal i tabinja dok se na području Neretve priprema dobro poznat brudet od jegulja. Služi se uz rjeđe kuhanu palentu ili jednostavno uz kruh. (<https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/koliko-dalmatinaca-toliko-recepata-za-brudet-mi-vam-donosimo-provjeren/6397925/>)

5.3.4. Fritule

Iako su fritule tradicionalni dalmatinski recept, danas su toliko zaživjele među ljudima da su postale omiljena slastica svih krajeva Hrvatske. Ova hrskava poslastica nalikuje krafnama samo u umanjenoj verziji, a radi se od dizanog tijesta koje se žličicom oblikuje u okruglice te peče u dubokom ulju. Za bolji okus na kraju se obavezno posipaju šećerom u prahu. Recepti za fritule prenose se s koljena na koljeno, a svaka domaćica ima neku svoju verziju: s jabukama, grožđicama, jogurtom i raznim drugim

dodacima. Danas se pripremaju najčešće za vrijeme fašnika, a duž obalu i tijekom ostatka godine. (<https://gastro.24sata.hr/kolumne/najbolji-recept-za-starinske-dalmatinske-fritule-s-groz-icama-22485>)

6. Gastronomske manifestacije u Dalmaciji

Baš kao i Hrvatsko zagorje i Dalmacija je prepoznala važnost manifestacija u promoviranju svoje gastronomske ponude. Tome nam svjedoče brojne manifestacije i događanja koja se održavaju u gradovima, mjestima i otocima duž cijele Dalmacije. Neke od njih u potpunosti su posvećene hrani dok neke od njih imaju i kulturnu ili neku edukativno-zabavnu svrhu. U daljnjem tekstu slijedi pregled tih manifestacija.

6.1. Međunarodni festival pršuta u Drnišu

Nadaleko je poznato kako su se Drnišani oduvijek ponosili svojim pršutom koji je oduvijek bio njihov zaštitni znak te dio njihove tradicije. Njegov specifičan i prepoznatljiv okus rezultat je djelovanja posebne mikroklike, odnosno njegova stalna izloženost izmjeni bure i juga. Ljudi su se u ovom kraju uvijek dočekivali pršutom, a upravo to se radi i tijekom ove poznate manifestacije. Svrha je ovog gastro događaja prvenstveno prezentirati izvorni drniški pršut te cijeli drniški kraj. Uz bogatu ponudu pršuta iz Hrvatske, ali i inozemstva, ovdje se može uživati i drugim delicijama kao što su autohtoni sirevi, kolači i vina. Osim gastro ponude na sajmu se mogu pronaći i razni suveniri te rukotvorine, a ako ste znatiželjni možete naučiti vještinu rezanja pršuta. Festival se održava svake godine u osmom mjesecu na gradskom trgu Poljani, a za sve posjetitelje koji žele поблиže istražiti i upoznati Drniš organizirani su i turistički obilasci grada u pratnji turističkog vodiča. (<https://croatia.hr/hr-HR/Aktivnosti-i-atrakcije/Događanja/NewEvents/međunarodni-festival-prsuta-drnis>)

6.2. Za poljičkim stolom

„Za poljičkim stolom“ jest etno-gastronomska manifestacija kojom Poljičani žele oživjeti uspomene na stare i pomalo izgubljene recepte s prostora davne Poljičke republike. Održava se svake godine u Podstrani kraj Splita te iz godine u godinu mami sve veći broj posjetitelja. U manifestaciju su uključeni mještani poljičke Općine koji brojnim posjetiteljima predstavljaju specijalitete ovoga kraja poznatog po bogatoj gastronomiji. Svi prisutni na ovoj kulturno-gastronomskoj manifestaciji mogu uživati u degustaciji izvornih poljičkih jela, ali isto tako uživati u plesu i pjesmi. Od svih delicija, koje se ovdje mogu probati, najpoznatiji je soparnik, originalno jelo iz Poljica. Uz njega tu su i razni riblji specijaliteti, poznati poljički gulaš i crni rižoto. (<http://hotspots.net.hr/2014/08/vrhunsku-gastro-festa-u-podstrani-za-poljickim-stolom/>)

6.3. Noć punog miseca u Zadru

Noć punog miseca najpoznatija je i najomiljenija manifestacija u Zadru koja se svake godine održava u drugoj polovici srpnja ili prvoj polovici kolovoza, a točan datum ovisi o tome kada je pun Mjesec. Ljudi iz cijele Hrvatske, ali i šire, dolaze u Zadar kako bi sudjelovali na ovoj nadaleko poznatoj manifestaciji koja nas vraća u neka prošla vremena. Njome se želi promovirati kultura, tradicija, povijest, a ponajviše gastronomija zadarskog kraja. Usidreni brodovi u zadarskoj luci, koju obasjavaju samo baklje i svijeće, na nekoliko se dana pretvaraju u vesele ploveće štandove na kojima se prodaju domaći, lokalni proizvodi. Preko 70 izlagača ovdje predstavlja cijeli niz gastronomskih poslastica, od ribe i slastica do domaćih vina, zatim raznih suhomesnatih proizvoda, sireva, rakija, školjaka i sl. Iz turističke zajednice grada Zadra ističu kako je ova manifestacija s godinama stekla status prepoznatljivog zadarskog brenda te ima značajan utjecaj na turizam ovog grada. (<https://www.putovnica.net/dogadanja/noc-punog-miseca-zadar>)

6.4. Ninska šokolijada

Ninska šokolijada manifestacija je na kojoj se može probati jedinstvena ninska delicija. Iako se šokol može naći u gotovo svakom ugostiteljskom objektu na ovom području,

ova će manifestacija ipak pružiti potpuni doživljaj ovog specijaliteta. Ovo se posebno natjecanje održava još od 2003. godine te svake godine okuplja sve veći broj majstora u izradi ove poznate delicije. Zanimljivo je kako cijela priča oko ove manifestacije započinje još u siječnju kada se meso za pripremu šokola dijeli prijavljenim natjecateljima, a završava u srpnju kada se proglašava najbolji od najboljih u spremanju istog.

Šokol je zapravo suhomesnati proizvod za čiju je pripremu potrebno visoko kvalitetno svinjsko meso, ninska sol, začini te, najbitnije od svega, dalmatinska bura. Cijeli postupak pripreme mesa počinje tako što se svinjska vratina najprije stavlja u morsku sol, zatim u kuhano crno vino te se začini raznim mirodijama. Ostalo se prepušta djelovanju dima i bure koji oblikuju konačan proizvod. Pobjeda na Ninskoj šokolijadi smatra se prestižem, a sama je manifestacija za turiste vrlo zanimljivo, a ponajprije ukusno iskustvo. (<https://www.nin.hr/hr/manifestacije/ninska-sokolijada>)

7. Enološki turizam

Putovanja radi otkrivanja i degustacije vina spadaju u domenu enološkog odnosno vinskog turizma. Razvoj destinacije vinskog turizma sadrži atrakcije, usluge, obrazovanje ugostiteljskih djelatnika, infrastrukture, organizacije razvoja i marketinškog plana. Specifičnosti vinske regije kao vinskog proizvoda stvaraju vinske teme posjetitelja i interpretativne centre, vinska naselja, vinske ture, razgledavanje i ture vinskom zemljom. Kombinacijom vinske infrastrukture stvara se vinska turistička ponuda destinacije. (Getz, 2000)

Vino se smatra jednim od najplemenitijih alkoholnih pića. Neki povijesni izvori čak navode kako je Seljačka buna kraj Stubice bila pokrenuta zbog vina, odnosno odluke Tahya da će od kmetova oduzeti viškove vina i ograničiti im trgovinu istim. (<https://www.agroklub.com/vinogradarstvo/zagorska-vina-osvajaju-zahtjevno-svjetsko-trziste/1496/>)

7.1. Vina Hrvatskog zagorja

Kad govorimo o povijesti vinogradarstva na području Hrvatskog zagorja dolazimo do Radoboja. To je mjesto u kojem je vinova loza rasla još prije 12 milijuna godina, a tome je svjedok fosilni list vinove loze *Vitis teutonica*.

U Radoboju je pronađeno ukupno 10 000 komada fosilnih ostataka. U Hrvatskoj Radobojska se zbirka najvećim dijelom čuva u Hrvatskom prirodoslovnom muzeju u Zagrebu te kao takva čini jednu od najbogatijih paleontoloških zbirka muzeja. Zagorski vinari proizvode visokokvalitetna bijela vina od kojih su najpoznatija traminac, rajnski rizling, sauvignon, pinot sivi, chardonnay, pinot bijeli te graševina. Od crnih vina u Zagorju najkvalitetnija su pinot crni i cabernet sauvignon te portugizac, frankovka, i zweiglet. Proizvode se i ledena vina koja su vrlo tražena i popularna. (<https://www.visitzagorje.hr/stranica/vina-i-autohtone-sorta#>)

Tri su najveće vinarije u Hrvatskom zagorju vinarija Vinski Vrh u općini Hrašćina, vinarija Šafran u Humu Brezničkome te vinarija Bodren u Humu na Sutli. Vinski Vrh, kao najveća od sve tri, prostire se na 25 hektara na kojih je zasađeno preko 95.000 trsova. Vlasnik vinarije je zagrebački poduzetnik Tomislav Bolfan koji ističe kako cilj vinarije nije doseći kvantitetu već kvalitetu. Na Vinskome Vrh posađeni su rajnski rizling, chardonnay, pinot sivi, sauvignon, cabernet sauvignon, muškat žuti, traminac te graševina. No, ponuda nije stala samo na tome. S obzirom na to da uz vino ide i fina hrana, ugostiteljska ponuda zaokružena je autohtonim zagorskim delicijama: štrukli, sir i vrhnje, špek i kobasice, suhi sirevi. (<https://www.bolfanvinskivrh.hr/>)

Osim gore navedenih vrijedi spomenuti još jednu vinariju, a to je je Vuglec breg koja je 2017. godine osvojila titulu najbolje hrvatske vinarije od strane G.E.T.-a, udruge koja se bavi promicanjem eno turizma.

7.2. Vina Dalmacije

Dalmacija je oduvijek osim po dobroj hrani bila poznata i po izvrsnim vinima, a mnogi će na pitanje odakle dolaze najbolja hrvatska vina reći upravo Dalmacija. Poznato je kako su dobra i kvalitetna vina uvjetovana brojnim faktorima kao što su vrsta tla, broj

sunčanih dana u godini, prosječna temperatura, ali isto tako i izbor pojedine loze za određeno područje. Upravo zbog obilja sunca i specifičnog krškog tla na kojem se vinogradi uzgajaju, dalmatinska vina ubrajaju se među najbolja.

Nekad su se na ovom području uzgajala samo domaće, autohtone sorte, međutim njihovim miješanjem sa sortama iz drugih zemalja, nastala su takozvana internacionalna vina koja su danas vrlo zastupljena. To su prvenstveno merlot, cabernet sauvignon, sauvignon bijeli i crni pinot. No, unatoč tome u Dalmaciji su se ipak uspjele zadržati i one autohtone sorte koje su između ostalog danas i sve traženije. Današnji ljubitelji vina traže nešto drukčije, a to su autentične, originalne i lokalne sorte. Jedna od tih sorti je i plavac mali, jedna od najznačajnijih hrvatskih autohtonih sorti. Najčešće se uzgaja u vinogradima srednje i južne Dalmacije. Tipičan plavac gorkastog je okusa te ljubičastocrvene i plavkaste boje, vrlo ugodne arome, a najčešće se služi uz neku jaču hranu kao što je janjetina ili divljač. Zatim tu je pošip, još jedna iznimna sorta koja potječe s Korčule, zlatnožute je bolje te se odlično sljubljuje sa svim jelima od ribe i školjaka. Sorta koja je u zadnje vrijeme sve traženija je babiće. Raširena je u srednjoj i južnoj Dalmaciji, a najviše raste na području oko Primoštena. Ima crvenu rubinsku boju te blagi i voćkasti okus. (<http://www.zinfandelfoodandwinebar.com/hr/autohtone-sortes-vina/>)

Od navedenih sorata rade se izuzetno kvalitetna vina kao što su dingač, postup, kaštelet crni, sveta Ana, maraština i prošek. Za dingač možemo reći kako je najpoznatije hrvatsko vino, izuzetno kvalitetno i hvaljeno. Proizvodi se od sorte plavac mali na poluotoku Pelješcu. Kaštelet crni također izuzetno kvalitetno crno vino proizvedeno na području srednje i južne Dalmacije, a najčešće se proizvodi od sorti trbljana, maraštine i zlatarice. Sveta Ana još je jedno vino s pelješkog poluotoka, a dobiva se od sorte maraština. Ovo je vino ime dobilo po crkvi svete Ane koju su prema legendi mještani dali izgraditi kako bi štitila vinograd od bolesti. Za kraj, tu je i jedno desertno vino, a to je prošek. Radi se od prosušenog grožđa najpoznatijih dalmatinskih sorti, a ovo je vino prema predaji proizvodio i sam car Dioklecijan. (https://www.turistplus.hr/hr/najbolja_vina_dolaze_iz_dalmacije/3317/)

8. Istraživanje

Za potrebe ovog rada provedeno je i istraživanje o poznavanju i ocjeni dalmatinskih i zagorskih specijaliteta. Istraživanje je provedeno u obliku anonimnog anketnog upitnika u kojem su sudjelovale osobe iz svih krajeva Hrvatske. Pomoću upitnika htjelo se saznati koliko su ljudi upoznati s tradicionalnim specijalitetima zagorske i dalmatinske kuhinje, jesu li ih ikada probali te koji su od njih na njima ostavili najbolji dojam.

8.1. Metodologija istraživanja

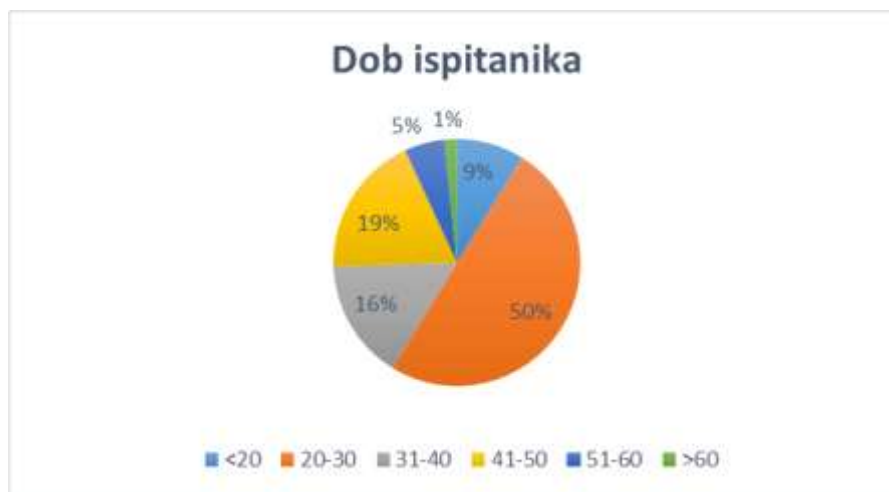
Radi se o opisnom istraživanju koje je provedeno u obliku anonimnog anketnog upitnika, a u kojem su sudjelovale osobe iz svih krajeva Hrvatske. Ova vrsta istraživanja odabrana je zbog jednostavnosti, brzine te izostanka troškova. Također, na ovaj se način najlakše mogao ostvariti cilj istraživanja i doći do željenih odgovora. Ispitivanje se provodilo u razdoblju od 12. do 25. svibnja 2019. Upitnik je bio objavljen na internetu, točnije na društvenoj mreži Facebook, a na kraju provedenog istraživanja broj je ispitanika iznosio 248. Osnovni skup su korisnici društvene mreže Facebook koji su imali pristup upitniku što znači da je riječ o namjernom online uzorku. Ti ispitanici svoje su anketne upitnike podnosili u potpunosti anonimno.

Upitnik se sastoji od ukupno 22 pitanja koja su sastavljena na temelju prikupljenih sekundarnih podataka. Prvi dio odnosi se na općenite podatke ispitanika kao što su dob i spol, zatim dolaze pitanja koja se odnose na gastronomski turizam općenito pa pitanja vezana za područje Zagorja i Dalmacije.

8.2. Rezultati istraživanja

Na temelju 22 postavljena pitanja dobiveni su određeni rezultati. Oni su prikazani u daljnjem tekstu, grafički i opisno.

1. Dob ispitanika

Grafikon 1 Dob ispitanika

Izvor: vlastita izrada autora

Od 248 ispitanih najviše prevladava dobna skupina od 20-30 godina, s čak 50 % svih ispitanika što i nije začuđujuće s obzirom da se anketa provodila putem društvenih mreža. No, isto tako bilo je i starijih ispitanika pa je tako, recimo skupinu od 40 do 50 godina, činilo gotovo 19% ispitanih.

2. Spol ispitanika

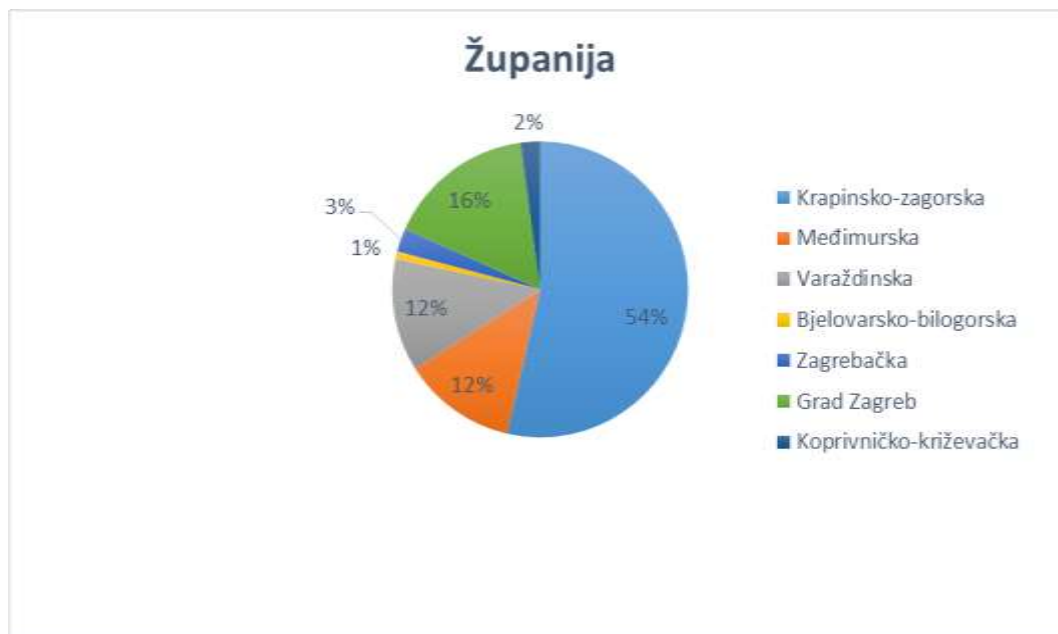
Grafikon 2 Spol ispitanika

Izvor: vlastita izrada autora

Što se tiče spola, uvjerljivo prevladavaju žene, odnosno od ukupnih 248 ispitanih, čak njih 203 bile su žene što čini 83.5%.

3. Županija

Grafikon 3 Županija



Izvor: vlastita izrada autora

Kako bi se vidjelo iz kojih dijelova Hrvatske dolazi najviše ispitanih, od njih se tražilo da označe iz koje županije dolaze. Ispitanika je bilo iz gotovo svih županija, no najviše ih je bilo iz Krapinsko-zagorske, Varaždinske, Međimurske županije te iz grada Zagreba.

4. Koliko često kuhate?

Grafikon 4 Učestalost kuhanja kod ispitanika

Izvor: vlastita izrada autora

Sljedeće pitanje glasillo je „Koliko često kuhate?“. Ovdje je bio podjednak omjer onih koji kuhaju svaki dan (46,3%) i onih koji kuhaju ponekad (43,9%) dok se njih 9,8% izjasnilo da uopće ne kuha.

5. Koliko pažnje posvećujete onome što jedete tijekom putovanja?

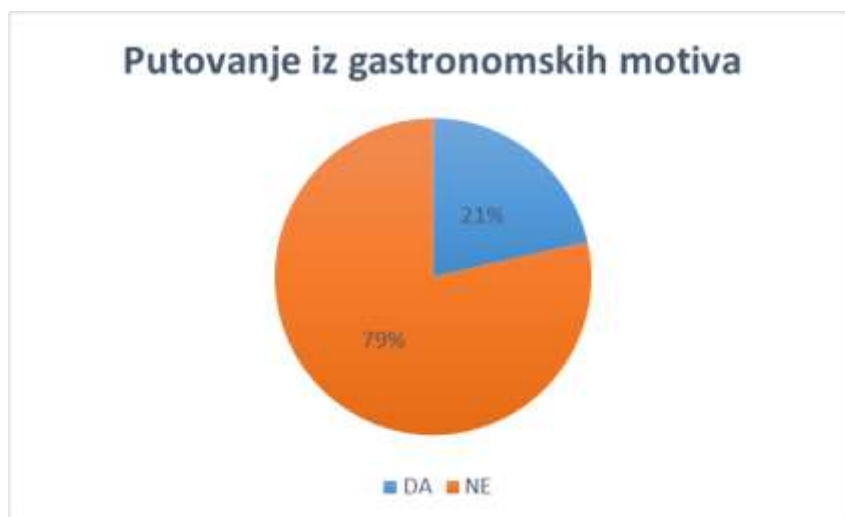
Grafikon 5 Razina pažnje koja se posvećuje hrani

Izvor: vlastita izrada autora

Pitanjem „Koliko pažnje posvećujete onome što jedete tijekom putovanja?“ htjelo se saznati jesu li ispitanici tijekom putovanja skloniji istraživanju gastronomske ponude neke destinacije te isprobavanju novih i zanimljivih jela ili više pažnje posvećuju nekim drugim segmentima zanemarujući pritom hranu. Na ovo su pitanje trebali odgovoriti ocjenom na skali od 1 do 5 pri čemu 1 znači nimalo, a 5 puno. Najviše je njih dalo ocjenu 3 i 4 dok je najmanje onih koji uopće ne razmišljaju o hrani koju jedu na putovanju (3,2%).

6. Putujete li ikada iz gastronomskih motiva?

Grafikon 6 Putovanje iz gastronomskih motiva

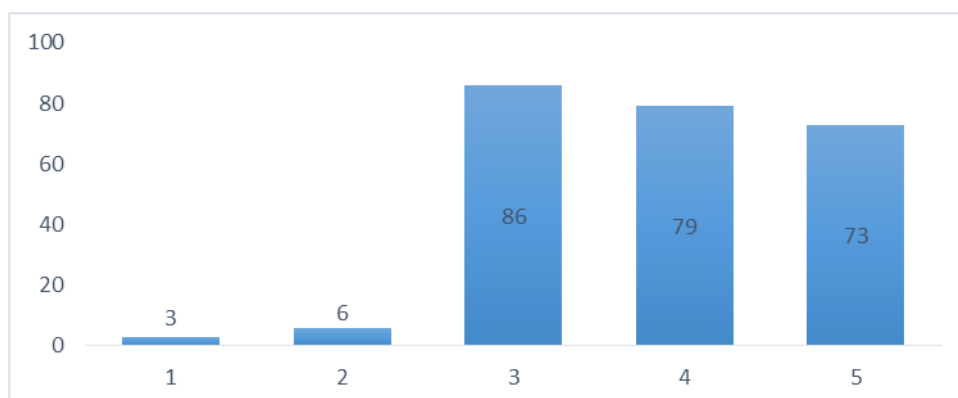


Izvor: vlastita izrada autora

„Putujete li ikada zbog gastronomskih motiva?“ sljedeće je pitanje iz ankete. Od brojnih motiva koji mogu potaknuti ljude na putovanja i hrana odnosno gastronomski doživljaj jedan je od njih. Kako bi se doznalo je li taj motiv prisutan i među ispitanicima ovog upitnika, postavljeno je ovo pitanje. Samo njih 21% izjasnilo se sa odgovorom DA, što znači da većina njih ipak putuje iz nekih drugih, a ne gastronomskih motiva.

7. Slažete li se da u Hrvatskoj nedostaje manifestacija na temu gastronomije?

Grafikon 7 Važnost gastronomskih manifestacija



Izvor: vlastita izrada autora

Ispitanici su na skali od 1 do 5 trebali izraziti slaganje s tvrdnjom „Slažete li se da u Hrvatskoj nedostaje manifestacija na temu gastronomije?“. Malo je onih koji se ne slažu s ovom tvrdnjom dok je većina onih koji se djelomično ili u potpunosti slažu.

8. Slažete li se da je gastronomija jedna od ključnih odrednica prepoznatljivosti određene turističke destinacije?

Grafikon 8 Važnost gastronomije kao odrednice turističke prepoznatljivosti



Izvor: vlastita izrada autora

Pitanjem „Slažete li se da je gastronomija jedna od ključnih odrednica prepoznatljivosti određene turističke destinacije?“ od ispitanika se htjelo saznati koliko im je gastronomija i hrana bitna te smatraju li da je to jedan od ključnih elemenata turističke ponude? Također, mogu li na temelju nekog specijaliteta prepoznati određenu turističku destinaciju. Na skali od 1 do 5 najviše njih ovu je tvrdnju ocijenilo s 4 i 5 što bi značilo da se većina gotovo u potpunosti slaže s njom.

9. Jeste li ikada posjetili Zagorje?

Grafikon 9 Posjećenost Hrvatskom zagorju



Izvor: vlastita izrada autora

Kako bi se vidjelo koliko je ispitanika posjetilo Zagorje i došlo u doticaj, odnosno mogućnost da proba neke od zagorskih tradicionalnih specijaliteta, postavljeno je pitanje „Jeste li ikada posjetili Zagorje?“. Njih čak 98% odgovorilo je da je posjetilo Zagorje. To je vrlo visok broj mada taj podatak ne iznenađuje s obzirom da je gotovo polovica ispitanika s područja Krapinsko-zagorske županije.

10. Jeste li upoznati sa gastronomijom Hrvatskog zagorja?

Grafikon 10 Upoznatost ispitanika sa gastronomijom Hrvatskog zagorja

Izvor: vlastita izrada autora

Sljedeće je pitanje „Jeste li upoznati sa gastronomijom Hrvatskog zagorja?“. Iako je na prethodno pitanje većina dala potvrđan odgovor, odgovori na ovo pitanje ipak su dali do znanja kako nisu baš svi koji su posjetili Zagorje i nužno upoznati s njegovom gastronomijom. Naime, samo njih 48% posto u potpunosti je upoznato dok je njih 30% djelomično upoznato.

11. Koja ste od sljedećih jela probali?

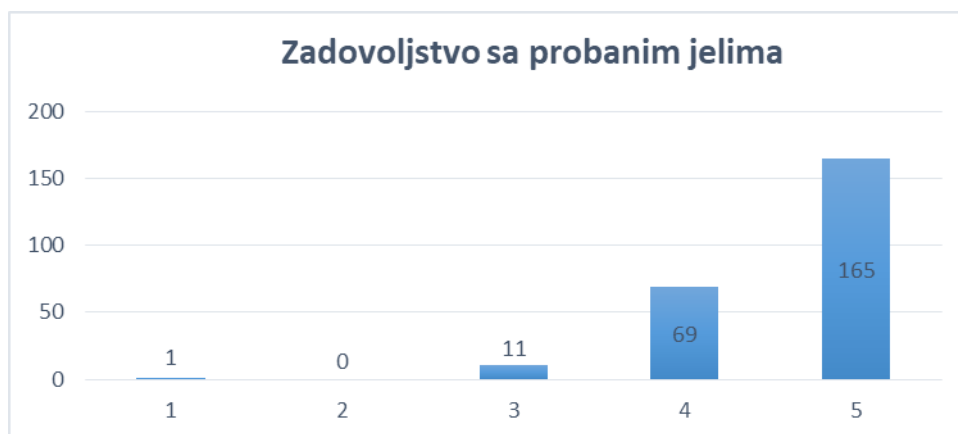
Grafikon 11 Jela Hrvatskog zagorja

Izvor: vlastita izrada autora

Na niz ponuđenih zagorskih sepcijaliteta ispitanici su morali odabrati one koje su probali. Ponuđeni su bili oni najpoznatiji koji se nude i u restoranima kao što su štrukle, purica s mlincima i pisanica Stubica te oni malo manje poznati koje ćete moći probati ako vam ih pripremi jedna od zagorskih domaćica, a to su zlevanka i buncek sa zeljem i žganci. Bez iznenađenja, pobjedu odnose štrukle koje je probalo 97,6% ispitanika, odmah iza njih je purica s mlincima s 92,3% dok su na trećem mjestu žganci s 88,3%. Jelo koje je probalo najmanje ispitanih je pisanica Stubica.

12. Jesu li vam se svidjela jela koja ste probali?

Grafikon 12 Zadovoljstvo sa probanim jelima



Izvor: vlastita izrada autora

Pitanjem „Jesu li vam se svidjela jela koja ste probali?“ ispitanici su trebali izraziti svoje zadovoljstvo probanim jelima. Na ovo su pitanje ispitanici opet odgovarali skalom od 1 do 5 pri čemu 1 znači nimalo, a 5 u potpunosti. Većini su se jela svidjela pa je tako njih 67% dalo ocjenu 5, a njih 28% 4. Samo je jedan ispitanik dao ocjenu 1 što znači da mu se uopće nisu svidjela zagorska jela.

13. Koje vam se najviše svidjelo?

S obzirom na to da je više jela dobilo podjednako glasova, teško je reći koje je odnijelo pobjedu u ovoj kategoriji. Prema ispitanicima, omiljeni su štrukli, bučnica, buncek sa zeljem i purica s mlincima.

14. Koje vam se najmanje svidjelo?

Na ovo pitanje mnogo je ispitanika odgovorilo kako su im se sva jela koja su probali svidjela. Među onima koja im se baš nisu svidjela najviše se ponavljaju sir s vrhnjem i zlevanka.

15. Bi li zagorska kuhinja bila dovoljan motiv da posjetite/ponovno posjetite Zagorje?

Grafikon 13 Zagorska kuhinja kao turistički motiv

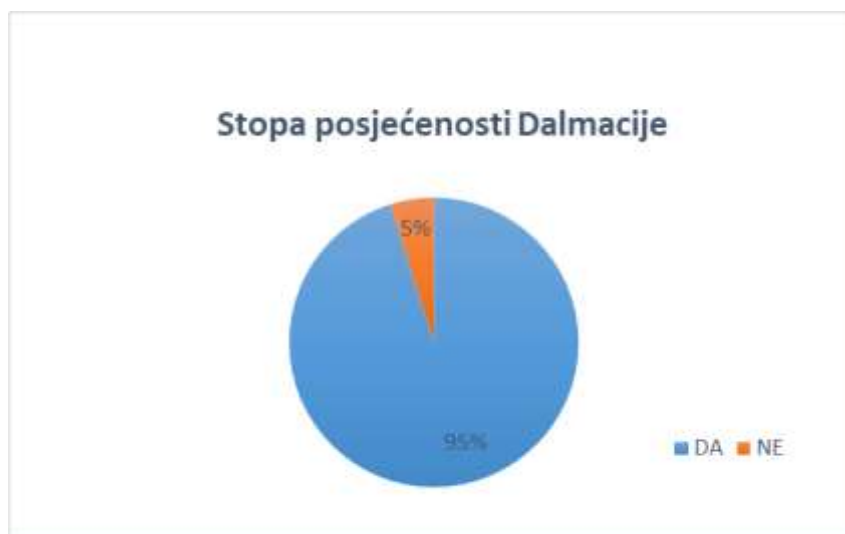


Izvor: vlastita izrada autora

S obzirom na to da se većini ispitanika svidjela zagorska kuhinja te su uživali u njenim specijalitetima prilikom boravka u Zagorju, njih 79,3% izjasnilo se kako bi se ponovno vratili zbog istih.

16. Jeste li posjetili Dalmaciju?

Grafikon 14 Stopa ispitanika koji su posjetili Dalmaciju

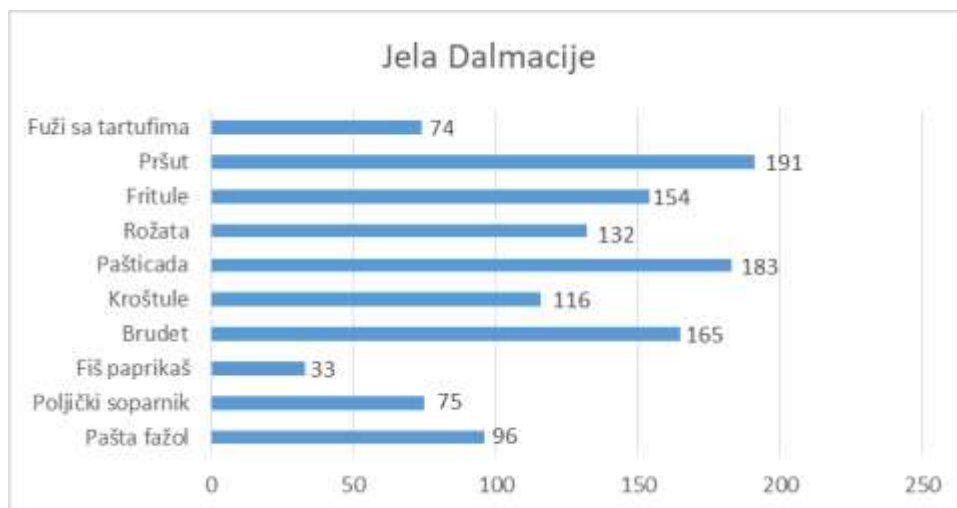


Izvor: vlastita izrada autora

Nakon pitanja koja su se odnosila na Zagorje, slijede pitanja vezana uz Dalmaciju. Prvim se pitanjem htjelo doznati koliki je postotak posjetio Dalmaciju i imao priliku probati neke izvorne dalmatinske specijalitete. Od ukupno 248 ispitanika Dalmaciju je posjetilo njih čak 233.

17. Za koja ste od sljedećih jela sigurni da potječu iz Dalmacije?

Grafikon 15 Jela Dalmacije



Izvor: vlastita izrada autora

U ispisanom nizu od 9 jela ispitanici su trebali označiti ona jela za koja su sigurni da potječu iz Dalmacije. 2 su jela bila višak, no podosta je ispitanika označilo i njih što pokazuje da nisu svi u potpunosti upoznati s time odakle potječe koje jelo. Primjerice, na listi su se nalazili fuži s tartufima koji su istarsko jelo, a čak 30% ispitanih označilo je to jelo što znači da smatraju kako je ono dalmatinsko. Iako je najviše ispitanika potvrdilo pršut kao dalmatinsko jelo, postotak od 78,3% ipak je razočaravajući za ovaj razvikani dalmatinski specijalitet.

18. Koja ste od navedenih jela probali?

Grafikon 16 *Isprobana jela Dalmacije*



Izvor: vlastita izrada autora

Od dolje prikazanih jela najpoznatije su izgleda fritule jer je čak 90,8% ispitanika isprobalo ovu klasičnu dalmatinsku poslasticu. Nakon fritula, jela koja je probalo najviše ispitanika su i hobotnica ispod peke i janjetina na ražnju koja su, osim u Dalmaciji, među omiljenim jelima u cijeloj Hrvatskoj. Ne iznenađuje što je najmanje ispitanika probalo poljički soparnik s obzirom na to da je to jelo tipično za poljički kraj i ne sprema se često u ostatku Hrvatske.

Sljedeća dva pitanja odnose se na to koja su im se jela najviše, a koja najmanje svidjela. Ispitanicima se najviše sviđa hobotnica ispod peke koja je omiljeno jelo među ponuđenima. Dosta glasova također je dobila i janjetina na ražnju. Na pitanje o tome koja im se jela ne sviđaju velik broj ispitanika nije ni odgovorio pa je za pretpostaviti kako su im se sva jela koja su probali dopala, a nekolicina je čak i napisala kako su im se sva jela dopala. Međutim, bilo je i ispitanika koji su odgovorili da im se nisu svidjeli crni rižoto i hobotnica.

19. Koju biste ukupnu ocjenu dali dalmatinskoj kuhinji?

Grafikon 17 Ukupna ocjena dalmatinske kuhinje

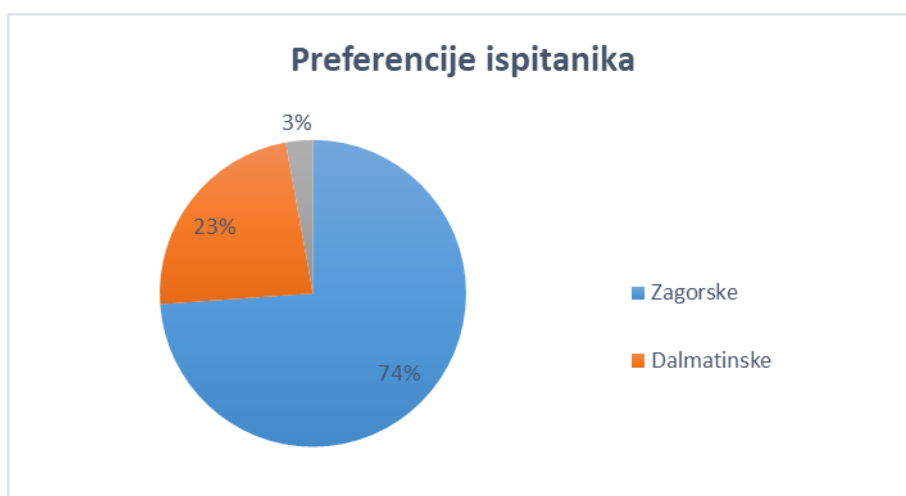


Izvor: vlastita izrada autora

Kako bi se doznalo što ispitanici misle o dalmatinskoj kuhinji u globalu, postavljeno im je ovo pitanje: „Koju biste ukupnu ocjenu dali dalmatinskoj kuhinji?“. Svoje su zadovoljstvo ovom vrstom kuhinje trebali ocijeniti ocjenama od 1 do 5. Najviše je ispitanika dalo ocjenu 4 dok su ocjene 3 i 5 dobile podjednak broj glasova. Kada bismo računali prosječnu ocjenu, ona bi iznosila 3,8. Na temelju toga možemo zaključiti kako dalmatinska prehrana dobiva prolaznu ocjenu te se većini sviđa ili djelomično sviđa, no izgleda da ipak ne oduševljava.

20. Biste li na svome jelovniku radije imali zagorske ili dalmatinske specijalitete?

Grafikon 18 *Preferencije ispitanika*



Izvor: vlastita izrada autora

Na kraju je postavljeno pitanje „Biste li na svome jelovniku radije imali zagorske ili dalmatinske specijalitete?“ kako bismo vidjeli konačno mišljenje ispitanika o tome koja su im se jela ipak više dopala te bi li prednost dali zagorskim ili onim dalmatinskim. S obzirom na to da je više ispitanika bilo s područja Zagorja, bilo je za očekivati da zagorski specijaliteti odnose pobjedu. To se i dogodilo jer je čak 74% ispitanika prednost dalo upravo njima. Za dalmatinske specijalitete glasovalo je 23% dok se njih 3% izjasnilo kako im se ne sviđaju ni jedni ni drugi.

9. Zaključak

Nedvojbeno je kako su specifični oblici turizma zavlitali suvremenim turističkim tržištem, a gastronomski turizam samo je jedan mali segment te priče. Ljubitelji hrane i uživanja u čarima koje ona nudi sve se više upuštaju na gastronomska putovanja ne bi li isprobali razne svjetske specijalitete. Iako Hrvatska i dalje zaostaje po pitanju gastronomskog turizma za pojedinim državama svijeta koje su svoj prepoznatljivi brend izgradile upravo na hrani, i ona je shvatila važnost ovog segmenta pa posljednjih godina snažno radi na jačanju gastronomske ponude. Svoju gastronomsku ponudu, što je vidljivo u ovom radu, svakako su snažno učvrstile dvije hrvatske regije, Zagorje i Dalmacija. One uspijevaju svojim tradicionalnim specijalitetima i tradicijom koja iz njih stoji privlačiti turiste. Obje su regije također prepoznale važnost kulturnih i gastronomskih manifestacija u vidu razvoja i promocije ovog oblika turizma. Specijaliteti koji odavde potječu poznati su po cijeloj Hrvatskoj pa je mali broj onih koji nisu bar jednom probali zagorske štrukle ili dalmatinski pršut i fritule. Kako bi se ovi specijaliteti, ali i zagorska i dalmatinska kuhinja u globalu, i dalje promovirali nužno je što više ulagati u postojeću gastronomsku ponudu, ali isto tako raditi na izgradnji nove. Gastronomski turizam pravi je primjer kako spoj kulture i jela koja iza te kulture stoje može privući turiste i pridonijeti razvoju destinacije i njenog identiteta. Upravo je gastronomski odnosno kulinarski identitet destinacije ono što suvremeni turisti sve više traže, a na destinacijama jest da daju sve od sebe kako bi im to i ponudili.

Samo anketno istraživanje dalo nam je uvid u to kako su ljudi poprilično dobro upoznati s jelima obiju regija. Iako su obje kuhinje kod ispitanika u globalu dobile dobre ocjene, bolje je ocijenjena bila ipak ona zagorska. Na temelju toga ipak ne možemo zaključiti koja je kuhinja poznatija i cijenjenija na nacionalnoj razini s obzirom na to da je istraživanje provedeno putem namjernog online uzorka koji nije dovoljno pouzdan i siguran za donošenje konačnih zaključaka.

10. Literatura

1. 21. Gljivarnje v Stubakima. <http://www.stubicketoplice.hr/clanak/gljivarenje-v-stubakima-2017-g> (Pristup: 8. 4. 2019.)
2. Babičini kolači. <http://www.babicinikolaci.com.hr/> (Pristup: 3. 4. 2019.)
3. Barbieri, V. (2002). Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana. Profil International. Zagreb.
4. Bolfan Vinski vrh. <https://www.bolfanvinskivrh.hr/> (Pristup: 3. 4. 2019.)
5. Dalmacija i otoci. <https://www.podravka.hr/clanak/289348/dalmacija-i-otoci/> (Pristup: 9. 5. 2019.)
6. Dalmacija. <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=13743> (Pristup: 9. 5. 2019.)
7. Drpić, K. i Vukman, M. (2014). Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj. Visoka škola za sportski menadžment Apira. Split. str 62-67.
8. Filipčić Maligec i V., Kurečić, Z. (2008). Hrvatsko Zagorje. Turistička naklada d.o.o. Zagreb.
9. Gatroturizam. https://www.visitzagorje.hr/Cms_Data/Contents/VisitZagorje/Folders/Dokumenti/Bro%C5%A1ure/~contents/X3HJRMAAGJ4M9G3X/Okusi-Zagorja.pdf (Pristup: 03.06.2019.)
10. Gavranović, A. (2014). „Gastronomija u funkciju stvaranja dodane vrijednosti“. Kongres ugostitelja i turističkih djelatnika Hrvatske obrtničke komore. Opatija.
11. Geić, S. (2011). Menadžment selektivnih oblika turizma. Split.
12. Getz, D. (2000). Explore Wine Tourism: Management, Development & Destination. Gognizant Communication Corporation. New York.
13. Hrvatska gastronomija. <https://www.uniline.hr/hrvatska/gastronomija.php> (Pristup: 9. 5. 2019.)
14. <http://www.zinfandelfoodandwinebar.com/hr/autohtone-sorta-vina/> (Pristup: 13. 5. 2019.)
https://www.turistplus.hr/hr/najbolja_vina_dolaze_iz_dalmacije/3317/ (Pristup: 21. 4. 2019.)

-
15. Klemenčić, M. (2017). „Što je Hrvatsko zagorje?“. Leksikografski zavod Miroslav Krleža. Zagreb. str. 19-34.
 16. Koliko dalmatinaca toliko recepata za brudet.
<https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/koliko-dalmatinaca-toliko-recepata-za-brudet-mi-vam-donosimo-provjeren/6397925/> (Pristup: 11. 5. 2019.)
 17. Ljubitelji zagorskih slastica- posjetite veselu manifestaciju 11. Babičini kolači
<http://hotspots.net.hr/2017/03/ljubitelji-zagorskih-slastica-posjetite-manifestaciju-11-babicini-kolaci/> (Pristup: 8. 7. 2019.)
 18. Maslinovo ulje. <http://alternativa-zavod.com/index.php/clanak/article/maslinovo-ulje> (Pristup: 03.06.2019.)
 19. Međunarodni festival pršuta- Drniš. <https://croatia.hr/hr-HR/Aktivnosti-i-atrakcije/Dogadanja/NewEvents/međunarodni-festival-prsuta-drnis> (Pristup: 20. 5. 2019.)
 20. Nadvornik, Z. (2013). Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimnica s nostalgičnim okusom baka i nona. Zagreb.
 21. Najbolja vina dolaze iz Dalmacije.
https://www.turistplus.hr/hr/najbolja_vina_dolaze_iz_dalmacije/3317/ (Pristup: 20. 4. 2019.)
 22. Najbolji recept za starinske dalmatinske fritule s grožđicama.
<https://gastro.24sata.hr/kolumne/najbolji-recept-za-starinske-dalmatinske-fritule-s-groz-icama-22485> (Pristup: 10. 4. 2019.)
 23. Najbolji soparnik i kako ga pripremiti. <http://narodni.net/najbolji-soparnik-kako-ga-pripremiti/> (Pristup: 11. 5. 2019.)
 24. Ninska šokolijada. <https://www.nin.hr/hr/manifestacije/ninska-sokolijada> (Pristup: 20. 4. 2019.)
 25. Noć punog miseca u Zadru 2017. <https://www.putovnica.net/dogadanja/noc-punog-miseca-zadar> (Pristup: 20. 5. 2019.)
 26. Pašticada. <https://www.recepti.hr/pasticada> (Pristup: 11. 5. 2019.)
 27. Radošević, B. (2003) „Gastronomija kao turistička atrakcija“. Hotelska kuća: Međunarodni zbornik naučnih i stručnih radova. Beograd. str. 473-483.
 28. Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije. Događanja.
<http://visitzagorje.hr/post/struklijada> (Pristup: 8. 4. 2019.)

29. Turistička zajednica Krapinsko- zagorske županije. Autohtona vina i sorte.
<https://www.visitzagorje.hr/stranica/vina-i-autohtone-sorta#>
(Pristup: 3. 4. 2019.)
30. Vrhunska gastro fešta u Podstrani- „Za poljičkim stolom“.
<http://hotspots.net.hr/2014/08/vrhunsku-gastro-festa-u-podstrani-za-poljickim-stolom/> (Pristup: 20. 5. 2019)
31. Zagorska juha sa šunkom i gljivama. <https://www.volim-meso.hr/zagorska-juha/> (Pristup: 2. 4. 2019.)
32. Zagorska vina osvajaju zahtjevno svjetsko tržište.
<https://www.agroklub.com/vinogradarstvo/zagorska-vina-osvajaju-zahtjevno-svjetsko-trziste/1496/> (Pristup: 3. 4. 2019.)
33. Žaper, A. (2004) „Kulinarstvo-dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi“. *More i turizam*. 51(5-6). str. 227-238.

11. Popis grafikona i slika

Popis grafikona

Grafikon 1	Dob ispitanika.....	34
Grafikon 2	Spol ispitanika	34
Grafikon 3	Županija.....	35
Grafikon 4	Učestalost kuhanja kod ispitanika	36
Grafikon 5	Razina pažnje koja se posvećuje hrani	36
Grafikon 6	Putovanje iz gastronomskih motiva.....	37
Grafikon 7	Važnost gastronomskih manifestacija	38
Grafikon 8	Važnost gastronomije kao odrednice turističke prepoznatljivosti	38
Grafikon 9	Posjećenost Hrvatskom zagorju.....	39
Grafikon 10	Upoznatost ispitanika sa gastronomijom Hrvatskog zagorja.....	40
Grafikon 11	Jela Hrvatskog zagorja	40
Grafikon 12	Zadovoljstvo sa probanim jelima	41
Grafikon 13	Zagorska kuhinja kao turistički motiv	42
Grafikon 14	Stopa ispitanika koji su posjetili Dalmaciju	43
Grafikon 15	Jela Dalmacije	43
Grafikon 16	Isprobana jela Dalmacije	44
Grafikon 17	Ukupna ocjena dalmatinske kuhinje.....	45
Grafikon 18	Preferencije ispitanika	46

Popis slika

Slika 1	Zagorski štrukli.....	17
Slika 2	Zagorska juha	Error! Bookmark not defined.
Slika 3	Babičini kolači.....	21
Slika 4	Poljički soparnik.....	26

Anketa

Poznavanje i ocjena gastronomske ponude Hrvatskog zagorja i Dalmacije

Poštovani,

ovaj upitnik provodi se s ciljem prikupljanja podataka za potrebe izrade završnog rada na temu "Gastronomski turizam Zagorja i Dalmacije". Istraživanje provodi Ines Žučko, studentica na preddiplomskom stručnom studiju Menadžment turizma i sporta na Međimurskom veleučilištu u Čakovcu. Ovaj je upitnik u potpunosti anonimn, a za njegovo ispunjavanje neće Vam trebati više od 3 minute.

Unaprijed se zahvaljujem svima na uloženom vremenu i trudu!

1. Dob ispitanika

- ☐ <20
- ☐ 20-30
- ☐ 31-40
- ☐ 41-50
- ☐ 51-60
- ☐ >60

2. Spol

☐ Muško☐ Žensko

3. Županija

☐ Krapinsko-zagorska☐ Varaždinska☐ Međimurska☐ Koprivničko-križevačka☐ Bjelovarsko-bilogorska☐ Sisačko-moslavačka☐ Zagrebačka☐ Grad Zagreb☐ Other: _____

4. Koliko često kuhate?

☐ Svaki dan☐ Ne kuham☐ Ponekad

5. Koliko pažnje posvećujete onome što jedete tijekom putovanja?

	1	2	3	4	5	
Nimalo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Puno

6. Putujete li ikada zbog gastronomskih motiva?

☐ Da☐ Ne

7. Slažete li se da u Hrvatskoj nedostaje manifestacija na temu gastronomije?

	1	2	3	4	5	
Ne slažem se	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	U potpunosti se slažem

8. Slažete li se da je gastronomija jedna od ključnih odrednica prepoznatljivosti određene turističke destinacije?

1 2 3 4 5

Ne slažem se ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ U potpunosti se slažem

9. Jeste li posjetili Hrvatsko zagorje?

- ☐ Da
- ☐ Ne

10. Jeste li upoznati sa gastronomijom Hrvatskog zagorja?

1 2 3 4 5

Nimalo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ U potpunosti

11. Koja ste od sljedećih jela probali?

- ☐ Štrukle
- ☐ Bučnica
- ☐ Zagorska juha
- ☐ Purica s mlincima
- ☐ Pisanica Stubica
- ☐ Sir s vrhnjem
- ☐ Zlevanka
- ☐ Dimljeni buncek sa kiselim zeljem
- ☐ Žganci

12. Jesu li su vam se svidjela jela koja ste probali?

1 2 3 4 5

Nimalo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ U potpunosti

13. Koje vam se najviše svidjelo?

Your answer

14. Koje vam se najmanje svidjelo?

Your answer _____

15. Bi li zagorska kuhinja bila dovoljan motiv da posjetite/ponovno posjetite Zagorje?

☐ Da

☐ Ne

16. Jeste li posjetili Dalmaciju?

☐ Da

☐ Ne

17. Za koja ste od sljedećih jela sigurni da potječu iz Dalmacije?

☐ Pašta fažol

☐ Poljički soparnik

☐ Fiš paprikaš

☐ Brudet

☐ Kroštule

☐ Pašticada

☐ Rožata

☐ Fritule

☐ Pršut

☐ Fuži sa tartufima

18. Koja ste od navedenih jela probali?

- ☐ Pašticada
- ☐ Fritule
- ☐ Kroštule
- ☐ Brudet
- ☐ Poljički soparnik
- ☐ Crni rižoto
- ☐ Janjetina na ražnju
- ☐ Hobotnica ispod peke

19. Koje vam se od tih jela najviše svidjelo?

Your answer

20. Koje vam se uopće nije svidjelo?

Your answer

21. Koju biste ukupnu ocjenu dali dalmatinskoj kuhinji?

1	2	3	4	5
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

22. Biste li na svom jelovniku radije imali zagorske ili dalmatinske specijalitete?

- ☐ Zagorske
- ☐ Dalmatinske
- ☐ Ni jedno od ponuđenoga

SUBMIT